Paas tulbandcake met advocaat recept

± 1.5 uur

12 personen

Er zijn van die baksels die altijd hoge ogen gooien tijdens feestdagen als Kerst en Pasen: een stol met spijs natuurlijk, maar ook een ouderwetse tulband. Deze tulbandcake heeft een heerlijke smaak van advocaat en boerenjongens. Door het glazuur gaat ook advocaat, waarmee je meteen zo'n fijn lentekleurtje te pakken hebt. Niet geel genoeg? Voeg dan een druppeltje kleurstof toe. Nog wat bijpassende decoratie erop (met viooltjes is 'ie ook helemaal top) en je hebt geheid succes. Wat je ook bakt komend weekend, we wensen je heerlijke Paasdagen!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 125 gram fijne kristalsuiker;
- 150 milliliter advocaat;
- 300 gram patentbloem;
- 1 theelepel bakpoeder;
- Snufje zout;
- 200 gram poedersuiker;
- Nordic Ware Bavaria Tulband Bakvorm.

Overige benodigdheden:

- 300 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- 500 milliliter boerenjongens, uit pot;
- Paasdecoratie, bijvoorbeeld paaseitjes en kuikentjes.

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Recept

Het maken van de paas tulbandcake met advocaat:

1. Verwarm de oven voor op 165 graden.
2. Vet de bakvorm in met een beetje boter en bestuif met een dun laagje bloem.
3. Klop de roomboter romig en licht van kleur.
4. Meng de kristalsuiker door de boter heen.
5. Mix de eieren er één voor één doorheen en meng steeds volledig door, voordat je het volgende ei toevoegt.
6. Meng de advocaat er ook doorheen.
7. Zeef de boerenjongens en roer de rozijnen door het beslag heen.
8. Zeef de bloem, bakpoeder en zout boven de kom met het beslag.
9. Meng het geheel tot een glad beslag.
10. Giet het beslag in de tulbandvorm en strijk glad.
11. Bak de advocaat tulband in ongeveer 1 uur goudbruin en gaar.
12. Laat de paas tulbandcake 5 minuten in de vorm afkoelen en verwijder dan de vorm.
13. Laat de paas tulbandcake met advocaat volledig afkoelen.

Het decoreren van de paas tulbandcake met advocaat:

1. Meng 50 milliliter advocaat met de poedersuiker. Wil je het glazuur iets geler? Meng dan een druppel gele kleurstof door het glazuur heen.
2. Schenk het glazuur over de tulband heen.
3. Decoreer de tulband met paaseitjes.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte paas tulbandcake met advocaat aan ons zien!

Heb jij met dit recept een paas tulbandcake met advocaatgemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de tulbandcake is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de cake te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Van Wees Advocaat 15% (voor patisserie) 500ml (Art.nr.: VW00001)

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Nordic Ware Bavaria Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW53624)