

# Feestelijke tulband

30 gram sukade

---

30 gram gekonfijte sinaasappelschil

---

50 gram gekonfijte kersen

---

100 gram rozijnen

---

100 gram krenten

---

50 gram amandelschaafsel

---

3-4 eetlepels glutenvrij paneermeel

---

250 gram roomboter

---

250 gram lichtbruine basterdsuiker

---

4 eieren

---

2 eetlepels rum

---

175 gram rijstmeel + 2 eetlepels rijstmeel

---

75 gram ketanmeel (kleefrijstmeel)

---

10 gram glutenvrij bakpoeder\*

---

Poedersuiker ter garnering

---

## OVERIGE BENODIGDHEDEN:

Tulbandvorm

---

Mooi lint

---

- Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!
- Snijd de sukade en sinaasappelschil in kleine stukjes.
- Snijd de kersen in vieren.
- Was de rozijnen en krenten en dep ze goed droog.
- Meng alle vruchtjes en schud er de 2 eetlepels rijstmeel door.
- Rooster het amandelschaafsel licht in een droge hete koekenpan.
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Vet een tulbandvorm in en bestrooi deze met gezeefd paneermeel. Schud het overtollige meel er uit.
- Mix de boter en de bruine basterdsuiker tot deze heel licht van kleur is.
- Klop één voor één de eieren er door, wacht met het volgende ei tot het voorgaande ei helemaal is opgenomen.
- Voeg de rum toe.
- Mix dan nog 10 minuten.
- Zeef rijstmeel en het ketanmeel met het bakpoeder en meng er de amandelen door.
- Roer dit door het deeg, meng niet te lang (en zeker niet mixen!)
- Schep ten slotte de vruchten er door.
- Schep het deeg in de tulbandvorm en strijk het glad.
- Bak de cake 60 tot 70 minuten op 160 graden (op de onderste richel van de oven).
- Prik na 60 minuten met een satéprikker in de cake om te kijken of het baksel gaar is.
- Laat de cake nog een kwartiertje in de vorm afkoelen voordat je deze uit de vorm haalt.
- Stort de cake op een rooster en laat helemaal afkoelen.
- Bestrooi de tulband voor het serveren met poedersuiker en strik er een mooi lint om.



\*NB. Niet alle bakpoeders zijn glutenvrij. Blijf dus altijd goed opletten. Bijv. in Belbake bakpoeder van de Lidl wordt tarwetzetmeel toegevoegd. Die van dr. Oetker is wel glutenvrij, zij gebruiken zetmeel van mais.