

Tulband met Biscoff®

10 stappen
8-10 porties

Deze prachtige tulband trekt tijdens de feestdagen gegarandeerd ieders aandacht. Dankzij de heerlijke Biscoff®-twist is hij niet alleen mooi, maar ook ontzettend lekker.

Ingredients

360 g bloem
1 tl bakpoeder
½ tl baking soda
1 tl zout
230 g ongezouten boter (op kamertemperatuur)
230 g roomkaas (op kamertemperatuur)
350 g kristalsuiker
6 grote eieren (op kamertemperatuur)
1 tl vanille-extract
200 ml volle melk

Topping

6 el Biscoff® spread
2 Biscoff koekjes (verkruimeld)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng in een grote kom de bloem, het bakpoeder, de baking soda en het zout.
3. Klop in een andere grote kom de boter en roomkaas met een mixer tot een glad geheel. Voeg de suiker toe en klop op middelhoge snelheid tot het mengsel licht en luchtig is, ongeveer 5 minuten.
4. Voeg de eieren één voor één toe en klop telkens goed door voordat je het volgende ei toevoegt. Voeg na het derde ei 3 eetlepels van het bloemmengsel toe. Voeg vervolgens de overige 3 eieren één voor één toe en meng tot slot het vanille-extract erdoor.
5. Voeg 1/3 van het bloemmengsel toe en meng op lage snelheid tot alles net gemengd is. Voeg de helft van de melk toe en meng opnieuw. Herhaal dit met de rest van het bloemmengsel en de melk.
6. Vet een tulbandvorm van 24 cm in en bestuif deze met bloem.
7. Giet het beslag in de vorm en tik de vorm een paar keer voorzichtig op het aanrecht, zodat eventuele luchtbellen verdwijnen en het beslag zich goed verdeelt.
8. Bak de tulband ongeveer 45 minuten, of totdat hij goudbruin is en een satéprikker die je in het midden steekt er schoon uitkomt.
9. Laat de tulband 20 minuten afkoelen in de vorm. Keer hem daarna om op een rooster en laat volledig afkoelen.

10 Verwarm de Biscoff spread kort tot deze vloeibaar genoeg is om te schenken. Verdeel over de bovenkant van de tulband en maak af met de verkruimelde Biscoff koekjes.