Champagne Citroen Tulband

Ingrediënten

270 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
250 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 Stuk(s) Ei
2 Stuk(s) Citroenrasp
2 el (eetlepels) Citroensap
0.5 tl (theelepels) Zout
50 g Kwark
160 ml Champagne
300 g Bloem
2 tl (theelepels) Bakpoeder
60 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Dr. Oetker Tulband bakvorm gietaluminium - Twist
Mixer met gardes
Mengkom
Rasp
Kommetje
Pannenlikker (of spatel)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Vet de tulband grondig in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Beslag maken

Klop de **boter (270 g)**, het **fijne kristalsuiker (250 g)** , de **citroenrasp** en een **snufje zout** tot een romige massa. Dit duurt ongeveer 5 tot 10 minuten. Voeg één voor één de **eieren (3 stuks)** toe en klop met een mixer met garden op de hoogste stand erdoor.

Mix vervolgens de kwark en de citroensap toe. Voeg al mixed de champagne in een dun straaltje toe.

Zeef de **bloem (300 g)** en het **bakpoeder (2 theelepels)** door het mengsel en mix tot een glad beslag.

3. Tulband bakken

Schenk het beslag in de tulbandvorm en bak de tulband in ongeveer 55– 60 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven.

Controleer aan het einde van de baktijd of de tulband voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de tulband. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de tulband gaar.

Haal de tulband direct uit de vorm door er een bord of rooster op te leggen en deze om te keren.

Laat de tulband helemaal afkoelen.

4. Glazuur maken

Doe de **poedersuiker (60 g)** in een kom en voeg beetje voor beetje de **champagne (1 el)** en de **citroensap (1 el)** toe. Roer met een spatel totdat de glazuur de dikte heeft, dat het soepel van een lepel loopt.

Neem een theelepel en breng de glazuur aan op de tulband.