Feesttulband met Licor 43, sinaasappel en witte chocolade

Ingrediënten

300 g Bloem
300 g (gram) Roomboter (zacht)
5 Stuk(s) Ei
300 g (gram) Witte basterdsuiker
2 Stuk(s) Sinaasappel (biologisch)
0.25 tl (theelepels) Zout
125 g (gram) Kwark
80 ml Licor 43®
2.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
100 g (gram) Witte chocolade
60 g (gram) Poedersuiker
2 el (eetlepels) Sinaasappelsap

Keukenspullen

Dr. Oetker Tulband bakvorm gietaluminium - Creative
Mixer met gardes
Mengkom
Rasp
Kommetje
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C)

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

Rasp de schil van de **sinaasappels.**

2. Kersttulband maken

Klop de **boter (300 g),** de **witte basterdsuiker (300 g) ,** de **sinaasappelrasp** en het **zout (1/4 theelepel)** tot een romige massa. Voeg een voor één voor één de **eieren (5 stuks)** toe en klop ze met een mixer met garden op de hoogste stand door het beslag.

Mix vervolgens de **kwark (125 gram)** en de **Licor 43® (50 ml)** door het beslag.

Zeef de **bloem (300 g)** en het **bakpoeder (2,5 theelepel)** door het mengsel en mix tot een glad beslag. Schep als laatste de **grofgehakte witte chocolade (100 gram)** door het beslag.

Schenk het beslag in de tulbandvorm en zet de vorm in de voorverwarmde oven.

3. De tulband bakken

Bak de tulband in ongeveer 50 – 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 **Licor 43® (30 ml)** en de **sinaanappelsap (2 eetlepels)** toe. Roer met een spatel totdat de glazuur zo dik is dat het soepel van een lepel loopt.

Breng de glazuur op de tulband aan met een theelepel.

Maak de tulband af door sinaasappelrasp over de tulband te strooien.