Kersttulband met amandelschaafsel en speculaaskruiden

Ingrediënten

30 g Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
175 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Tulband
4 Ei
2 el (eetlepels) Speculaaskruiden
50 ml Melk

Keukenspullen

Tulbandvorm
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 150°C). Vet de tulbandvorm in een bakspray of met boter. Verdeel het **amandelschaafsel (30 g)** over de tulband en bestrooi vervolgens met bloem.

2. Tulbandbeslag bereiden

Klop in een beslagkom de **boter (175 g)** met de mixer zacht en romig. Voeg daarna de **tulbandmix**, **eieren (4 stuks)**, de **koek- of speculaaskruiden (2 el)** en de **melk (50 ml)** in één keer toe.

Roer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag. Giet in de tulbandvorm en bak in de oven in 65 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat de tulband afkoelen. Bestuif voor serveren met het **zakje poedersuiker** uit het pak.