Mini (weggeef) kersttulbandjes

Ingrediënten

300 g (gram) Tulbandmix Molen de Hoop
135 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
135 g (gram) Ei
50 g (gram) Pistachenoten
3 el (eetlepels) Framboos (gevriesdroogd)
115 g (gram) Poedersuiker
15 g (gram) Citroensap

Keukenspullen

Nordic Ware Heritage bundlette mini
Mixer met gardes
Mengkom
Spuitzak
Snijplank
Mes
Theelepel
Cellofaanpapier
Plakband
Lint

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Vet de bakvorm in met boter en bestuif met bloem.

Pel de pistachenoten en hak ze vervolgens grof.

2. Tulbandbeslag maken

Meng de **roomboter (135 g)**, **tulbandmix (300 g)** en de **eieren (135 g)** door elkaar en klop in 3-4 minuten tot een luchtig mengsel. Schep nu de **grof gehakte pistachenoten (50 g)** en **frambozen (3 eetlepels)** door het beslag.

Schep het mengsel in een spuitzak en vul de tulbandvormpjes voor 2/3. Je kunt voor het vullen ook twee lepels gebruiken.

3. Tulbandjes afbakken

Bak de tulbandjes af in 15-20 minuten.

Stort de vorm op een rooster en laat de tulbandjes afkoelen.

Spoel de vorm af, droog goed na en vet de vorm opnieuw in. Bestuif weer met bloem, vul de vormpjes en bak weer af. Herhaal deze stappen totdat het beslag op is.

4. Tulbandjes decoreren

Doe de **poedersuiker (115 g)** in een kom en voeg druppel voor druppel de **citroensap (15 g)** toe. Roer totdat de glazuur ongeveer yogurt dikte is. De glazuur loopt dan nog, maar is niet te slap. Neem een theelepel en breng de glazuur aan op de tulbandjes.

Versier de tulbandjes met grof gehakte pistache en gevriesdroogde frambozen. Laat de glazuur hard worden. Dit duurt ongeveer 15 minuten.

Neem een stukje cellofaanpapier en plakband. Pak de tulbandjes voorzichtig in. Doe er als laatste een mooie strik omheen. Klaar om iemand te verrassen tijdens de feestdagen!

5. Om weg te geven

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Vet de bakvorm in met boter en bestuif met bloem.

Pel de pistachenoten en hak ze vervolgens grof.

2. Tulbandbeslag maken

Meng de **roomboter (135 g)**, **tulbandmix (300 g)** en de **eieren (135 g)** door elkaar en klop in 3-4 minuten tot een luchtig mengsel. Schep nu de **grof gehakte pistachenoten (50 g)** en **frambozen (3 eetlepels)** door het beslag.

Schep het mengsel in een spuitzak en vul de tulbandvormpjes voor 2/3. Je kunt voor het vullen ook twee lepels gebruiken.

3. Tulbandjes afbakken

Bak de tulbandjes af in 15-20 minuten.

Stort de vorm op een rooster en laat de tulbandjes afkoelen.

Spoel de vorm af, droog goed na en vet de vorm opnieuw in. Bestuif weer met bloem, vul de vormpjes en bak weer af. Herhaal deze stappen totdat het beslag op is.

4. Tulbandjes decoreren

Doe de **poedersuiker (115 g)** in een kom en voeg druppel voor druppel de **citroensap (15 g)** toe. Roer totdat de glazuur ongeveer yogurt dikte is. De glazuur loopt dan nog, maar is niet te slap. Neem een theelepel en breng de glazuur aan op de tulbandjes.

Versier de tulbandjes met grof gehakte pistache en gevriesdroogde frambozen. Laat de glazuur hard worden. Dit duurt ongeveer 15 minuten.

Neem een stukje cellofaanpapier en plakband. Pak de tulbandjes voorzichtig in. Doe er als laatste een mooie strik omheen. Klaar om iemand te verrassen tijdens de feestdagen!

5. Om weg te geven