Paastulbandjes

Ingrediënten

85 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
125 g Witte basterdsuiker
1 snufje(s) Zout
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
2 Stuk(s) Ei
Bloem om te bestuiven
2.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
6 el (eetlepels) Advocaat
3 el (eetlepels) Advocaat
70 g (gram) Poedersuiker
Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Nordic Ware Heritage bundlette mini
Mixer met gardes
Mengkom
Kommetje
Spatel
Theelepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Vet de tulbandjes in met boter en bestuif met bloem.

2. Beslag maken

Klop de **boter** (85 g)**, witte basterdsuiker** (125 g)**, vanille-extract** (1 tl) **en het zout** tot een romige massa met een mixer met gardes. Voeg een voor één de **eieren (2 stuks)** toe en klop door tot de eieren zijn opgenomen.

Zeef de **bloem** (175 g) **en het bakpoeder** (1,5 tl)door het mengsel en mix tot een glad beslag.
Schep als laatste de advocaat door het beslag.

3. Tulbandjes bakken

Schenk het beslag in de tulbandvormpjes en bak de tulbandjes in ongeveer 15-20 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven.

Controleer aan het einde van de baktijd of de tulband gaar is door met een satéprikker in het midden van de tulband te prikken. Wanneer de prikker schoon en droog is, is de tulband gaar.

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

Laat de tulbandjes helemaal afkoelen.

4. Glazuur maken en decoreren

Doe de poedersuiker (70 g) in een kom en voeg vervolgens rustig de 3 eetlepels advocaat toe. Roer met een spatel totdat het glazuur soepel van een lepel loopt.

Is de glazuur te dik? Voeg dan een beetje advocaat toe. Is de glazuur te dun? Voeg een beetje poedersuiker toe. Breng met een theelepeltje het glazuur aan op de tulbandjes.

Maak de tulbandjes af met paaseitjes.

Wil je een grote tulband bakken? Verdubbel het recept.