Sinterklaastulband

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Tulband
4 Stuk(s) Ei
175 g Boter (op kamertemperatuur)
50 ml Melk
20 g (gram) Cacaopoeder
2 tl (theelepels) Koekkruiden
Dr. Oetker Glazuur Choco
2 handje(s) Sinterklaassnoep (zoals kruidnoten, chocolaatjes en hartjes)

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C) Vet de tulband zorgvuldig in met boter/margarine of gebruik bakspray. Bestuif de vorm met bloem.

2. Beslag maken voor de Sinterklaastulband

Klop de **boter (175 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **tulband cakemix (1 pak)**, de **eieren (4 stuks)** en de **melk (50 ml)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste in 1 minuut tot een glad geheel.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over 2 kommen. Voeg aan het ene deel de **cacao (20 g, gezeefd)** toe en aan het andere deel de **koekkruiden (2 tl).** Meng goed.

Neem een grote lepel. Schep een lepel chocoladebeslag in de tulbandvorm. Schep daarnaast een lepel speculaasbeslag. Herhaal dit totdat het beslag op is.

> ### Tulband gaar?
> Controleer of de tulband gaar is door er met een satéprikker in te prikken. Is de satéprikker droog, dan is de tulband gaar. Zo niet, bak de tulband dan nog 5 minuten extra.

3. Sinterklaastulband bakken

Bak de tulband in 65-70 minuten gaar en goudbruin.

Neem de tulband uit de oven en laat deze circa 2 minuten afkoelen in de vorm. Haal de tulband uit de vorm en laat deze op een rooster verder afkoelen.

4. Chocoladeglazuur bereiden

Breng water aan de kook en giet dit in een kom.

Leg vervolgens het **Glazuur Choco (1 zakje)** in de kom gedurende 10 minuten. Kneed het zakje even door en het is klaar voor gebruik.

Giet het glazuur over de afgekoelde cake en laat het langs de zijkanten lopen.

> Magnetron instellingen
> Heeft jouw magnetron andere instellingen, gebruik dan een stand met minder dan 600 watt en verwarm de drip iets langer.

5. Speculaastulband decoreren

Versier de Sinterklaastulband met het **Sinterklaas snoepgoed (2 handjes of zoveel je wilt)**.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C) Vet de tulband zorgvuldig in met boter/margarine of gebruik bakspray. Bestuif de vorm met bloem.

2. Beslag maken voor de Sinterklaastulband

Klop de **boter (175 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **tulband cakemix (1 pak)**, de **eieren (4 stuks)** en de **melk (50 ml)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste in 1 minuut tot een glad geheel.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over 2 kommen. Voeg aan het ene deel de **cacao (20 g, gezeefd)** toe en aan het andere deel de **koekkruiden (2 tl).** Meng goed.

Neem een grote lepel. Schep een lepel chocoladebeslag in de tulbandvorm. Schep daarnaast een lepel speculaasbeslag. Herhaal dit totdat het beslag op is.

> ### Tulband gaar?
> Controleer of de tulband gaar is door er met een satéprikker in te prikken. Is de satéprikker droog, dan is de tulband gaar. Zo niet, bak de tulband dan nog 5 minuten extra.

3. Sinterklaastulband bakken

Bak de tulband in 65-70 minuten gaar en goudbruin.

Neem de tulband uit de oven en laat deze circa 2 minuten afkoelen in de vorm. Haal de tulband uit de vorm en laat deze op een rooster verder afkoelen.

4. Chocoladeglazuur bereiden

Breng water aan de kook en giet dit in een kom.

Leg vervolgens het **Glazuur Choco (1 zakje)** in de kom gedurende 10 minuten. Kneed het zakje even door en het is klaar voor gebruik.

Giet het glazuur over de afgekoelde cake en laat het langs de zijkanten lopen.

> ### Magnetron instellingen
> Heeft jouw magnetron andere instellingen, gebruik dan een stand met minder dan 600 watt en verwarm de drip iets langer.

5. Speculaastulband decoreren

Versier de Sinterklaastulband met het **Sinterklaas snoepgoed (2 handjes of zoveel je wilt)**.