

Recepten voor siliconen cakevorm

... mini-tulband



Gestaltungsvorschlag

Benodigde materialen:
siliconen mini cakevorm,
ingrediënten volgens de lijst,
oven

Veel meer spellen om gratis te downloaden en het benodigde materiaal en gereedschap:
www.aduis.com. Neemt u eens een kijkje.

Recepten voor siliconen cakevorm

... mini-tulband

C

CITROEN TULBAND

Ingrediënten

50 g zachte boter,
75 g fijne suiker
2 eieren maat M
90 g bloem
1/4 theelepel Natron
50 g zure room
geraspte schil van 1/2 biologische citroen
poedersuiker naar believen

Verwarm de oven voor op **175 °C**. Smelt de boter samen met de suiker gedurende een paar minuten tot deze **romig** is. De twee eieren één voor één erdoor roeren en alles tot een **dikke romige massa** losslaan. Bloem en natron afwisselend met de zure room mengen.

Tot slot de **citroenschil** erdoor mengen.

Het beslag in een **spuitzak** of een diepvrieszak vullen en een hoek afknippen.

Met behulp van de zak, kan het beslag nu gemakkelijk in de gaten van de vorm worden gevuld.

De vorm **niet te hoog** vullen, omdat het deeg nog rijst.

De vorm in de oven schuiven en in het **midden van de rail ca. 18-20 minuten bakken**.

Vervolgens de vorm op een rooster laten afkoelen, storten en de minitulband voorzichtig uit de vorm losmaken.

Indien gewenst, met **poedersuiker** bestrooien en serveren.

Benodigde materialen:

siliconen mini cakevorm,
Ingrediënten volgens de lijst,
oven

Veel meer spellen om gratis te downloaden en het benodigde materiaal en gereedschap:

www.aduis.com. Neemt u eens een kijkje.

Recepten voor siliconen cakevorm

... mini-tulband

C HOCOLADE FRAMBOZEN TULBAND

Ingrediënten

30 g bloem
15 g zetmeel
50 g suiker
2 theelepels bakpoeder
1 snufje zout
50 g zachte boter,
15 ml melk
1 ei
1/2 theelepel vanille-extract
cacaopoeder, naar smaak
2 eetlepels frambozenjam
frambozen voor de garnering

Verwarm de oven voor op **170 °C**. Meel, zetmeel, suiker, cacaopoeder, bakpoeder en zout in een kom mengen. Voeg de zachte **boter** in **kleine gesneden stukjes** toe. Ei, melk, vanille-extract en de frambozenjam toevoegen en met een handmixer tot een **glad geheel mengen**.

Met behulp van een **theelepel** de siliconen mal **vullen**. Niet helemaal vol maken, omdat het deeg nog rijst (ongeveer 0,5 cm van de rand moet nog vrij blijven). Ca. **10-15 minuten** in de voorverwarmde oven bakken, na 10 minuten met een tandenstoker **controleren of het deeg gaar is**. Blijft aan de tandenstoker nog deeg plakken, nog eens 5 minuten bakken.

De mini tulband laten afkoelen, storten en voorzichtig uit de vorm verwijderen. Versier met verse frambozen en serveer.

Benodigde materialen:
siliconen mini cakevorm,
Ingrediënten volgens de lijst,
oven