

Yule Tulband.

Ingrediënten:

- 200 gram meel.
- 200 gram bloem.
- ¼ Liter melk.
- ½ eetlepel gist.
- 150 gram gesmolten, geen warme boter.
- 2 eieren.
- 100 gram suiker of ahorn siroop, of stroop.
- De schil van een geraspte citroen.
- 1 thee lepel zout.
- Een paar gepelde en halve amandelen.
- 150 gram rozijnen.

Nodig: Een tulbandbakvorm.

Bereiding: meng het meel en de bloem in een grote kom en maak in het middel een kuiltje. Los de gist op in de melk en giet dit in het kuiltje in de kom. Roer van uit het midden alles glad tot een vloeibaar deeg. Laat het een kwartiertje staan tot er blaasjes op komen en het deeg gerezen is. Roer de boter door de eieren zoet middel, de citroen schil en het zout. Klop nu alles tot een glad deeg. Stop het deeg in een plastic zak en laat het twee keer zo groot worden. Dit kan langer dan 2 uur duren, door de boter en het ei. Vet ondertussen en tulband vorm in en lag de amandelen op de bodem. Schep de rozijnen door het deeg. Doe het deeg in de vorm en strijk het glad met een natte lepel. Laat het nu nog een keer reizen, het moet nu wel de vorm vullen. Bak hem 40 minuten op 200 graden, op de onderste richel. Je kunt de tulband als hij klaar is en is afgekoeld, met poeder suiker bestrooien.