

Kersttulband

Ingrediënten

- 4 eieren
- 200 gram kristalsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 200 gram bloem
- zout
- 200 gram boter
- 100 gram Franse vruchtjes

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden Celsius.
2. Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker. Voeg afwisselend gezeefde bloem en boter toe. Voeg het vulsel toe.
3. Giet het beslag in de ingevette tulbandvorm en zet de tulband een uur in de oven.