



Productinformatie

Product: Mix voor Tulband 500 gram.

Omschrijving: Mix voor de bereiding van cake.

Werkwijze/dosering: 500 gram mix, 300 gram boter, 250 gram eieren.

Verwarm de oven op 160 graden (hete lucht 145 graden). Roer de boter zacht en voeg mix en eieren toe. Mix het geheel 3 minuten op middelmatige snelheid. Giet het beslag in een ingevette bakvorm en bak de tulband 55 minuten iets onder het midden van de (voorverwarmde) oven.

Wil je de tulband vullen met rozijnen en/of krenten?

Bakzolder heeft ze kant en klaar gewassen en geweld voor je klaar liggen. Schep ze op het laatste moment door het deeg.

Advies: 100 gram bakzolder Rozijnen en 100 gram krenten. (je kunt eventueel de krenten en rozijnen eerst door bloem wentelen om het zakken naar de bodem te voorkomen). Doe het beslag in de vorm en bak de tulband iets onder het midden van de voorverwarmde oven.

Ingrediënten: Suiker, **Tarwezetmeel**, **Tarwebloem**, Emulgatoren (E471; E472b; E477; E481), Rijsmiddelen (E450; E500; E341), **Wei-eiwit** (melk), Zout, Glucosestroop (gedroogd), Verdikkingsmiddel (E415, E466), Conserveermiddel (E202), Aroma

Voedingswaarde per 100 gram:

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1579
Energy (Kcal)	376
Vet (g)	3,2
Vet (waarvan verzadigd) (g)	2,6
Koolhydraat (g)	82,8
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	40,3
Eiwit	2,8
Zout (g)	1825
Natrium	722

Allergie-informatie: Zie de vetgedrukte ingrediënten.

Bewaren: Koel en droog bewaren.