



Koningsdag tulbandje met oranje drip

Wil jij iets leuks en lekkers maken voor Koningsdag? Deze Koningsdag tulband met oranje drip en rood-wit-blauw musketzaad is een perfecte versnapering en super leuk en gemakkelijk om te maken op 27 april.

Boodschappenlijstje



Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm

P10578
€ 7,39



Dr. Oetker Back-freude Classic Mini
Bundt Cake Pan 10x5 cm

DRO2588
€ 13,99



FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw
80 g

F51970
€ 2,65



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Choco Drip Oranje 180 g

F54295
€ 9,19



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Musketzaad Rood-wit-blauw 80g
- FunCakes Choco Drip Oranje 180 g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- 125 gram boter
- 2,5 ei (125 gram)

Benodigheden:

- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- Dr. Oetker Tulbandvorm Mini Back-freude 10x5 cm

Stap 1: Bak de tulband

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes, de boter en eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de tulbandvorm in en bak de cake in ca. 60 minuten gaar. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is, als deze schoon uit de cake komt is de cake gaar. Laat de cake even afkoelen in de vorm en stort deze daarna op een rooster. laat goed afkoelen.

Stap 2: Versier de tulband met glazuur en sprinkles

Verwijder de dop van de choco drip. Smelt 15-20 sec. in de magnetron op max. 800W, bevestig de dop en schud goed. Herhaal tot dat de drip volledig is gesmolten. Reinig de dop na gebruik met warm water. Versier de tulband direct met de Musketzaad Rood-wit-blauw.

Stap 3: Geniet van je Koningsdag tulbandje!