



de klas juicht
hiep hiep hoera!



nijntje mag trakteren
mmm, dat ziet er lekker uit!



citroen- frambozentulband

Een cake ziet er extra feestelijk uit als je die in een tulbandvorm maakt. Dit recept is een familiefavoriet. Heerlijk met verse frambozen, maar tegenwoordig kun je in bijna iedere supermarkt diepvriesframbozen kopen. Dat betekent dat je deze cake het hele jaar door kunt bakken.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Vet de tulbandvorm in (een gewoon cakeblik kan ook) en bebloem deze licht. Snijd de boter in klontjes en doe deze samen met de suiker en de rasp van de citroenen in een grote kom. Klop dit botermengsel luchtig. Klop hier nu een ei en een kwart van het meel doorheen. Als het meel en het ei mooi opgaan in het beslag meng je ook de overige eieren en het meel in delen door het beslag. Meng ook de yoghurt en het sap van de citroenen door het beslag. Als laatste schep je voorzichtig de (ontdooid) frambozen door het beslag en giet je het beslag in de tulbandvorm. Bak de tulband in 60 minuten af. Laat afkoelen, voordat je de vorm verwijdert.

Het glazuur is optioneel. Als je de tulband daarmee wilt afmaken, meng je de frambozen met de poedersuiker tot een roze papje. Versier de bovenkant van de tulband met het glazuur en eventueel met wat extra fruit. Klaar is je feesttaart!

nodig: tulbandvorm (∕ 18 cm)

200 gram boter
200 gram witte suiker
schil en sap van 2 citroenen
3 eieren
200 gram zelfrijzend bakmeel
50 gram Griekse yoghurt
100 gram frambozen

glazuur:
50 gram poedersuiker
6 frambozen

optioneel: extra frambozen
of blauwe bessen