



## Tropische vruchtentulband op yoghurtbasis.

### Benodigheden:

- 275 gr. bloem
- 3 theelepels maïzena
- 2 eetlepels bakpoeder
- 270 ml. yoghurt
- 225 gr. fijne kristalsuiker
- 6 middelgrote eieren
- 2 theelepels vanillearoma
- 175 gr. gedroogde tropische vruchten.

### Voor de glazuur:

- 150 gr. poedersuiker
- 2 eetlepels Limoensap
- Een paar druppels kleurstof

### Bereiding:

- ❖ Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius en vet een middelgrote tulbandvorm in.
- ❖ Zeef de bloem, de maïzena en het bakpoeder boven een grote kom en voeg de yoghurt, suiker, eieren en het vanillearoma toe. Klop alles tot een glad mengsel en roer er daarna voorzichtig de gedroogde vruchten door.
- ❖ Schep het beslag in de ingevette tulbandvorm en bak de tulband in ongeveer 50 minuten tot ze gerezen en goudbruin is en stevig aanvoelt.
- ❖ Laat de tulband de eerst 10 minuten in de oven en stort de tulbandvoorzichtig op een taartrooster.
  
- ❖ Zorg dat de poedersuiker goed los is en voeg het limoensap toe, doe de druppels erbij en roer dit tot het een glad mengsel is.
  
- ❖ Versier de tulband evt. met wat vruchtjes.

Serveer de tulband door 2 plakjes op een schotel te leggen en doe er een schepje vruchtensaus bij.

## Eet smakelijk.

***Proef deze heerlijke vruchtentulband eventueel eerst eens bij ons in de theetuin!***