



Desserten

Honingtulband

Voor 4 personen.

Ingrediënten

180 milliliters honing (bloemen, vloeibaar)
350 gram bloem (zelfrijzende)
125 gram boter (gesmolten)
1 theelepel kaneelpoeder
1 eetlepel poedersuiker
150 gram mascarpone
3 eieren
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Mix de boter met de honing en de eieren glad. Meng het kaneelpoeder en een snuf zout onder de bloem en voeg in delen toe bij het natte mengsel.

Schep het beslag in een ingevette tulbandvorm en strijk de bovenkant glad. Zet de tulband 45 minuten in de oven.

Haal de cake uit de vorm en laat op een rooster afkoelen.

Meng de mascarpone met de poedersuiker en serveer bij de tulband.

Tip:

Bij het bakken van de cake hangt het er een beetje van af welk type oven je gebruikt. Het is bijvoorbeeld mogelijk dat hij in een krachtige heteluchtoven in slechts een halfuurtje klaar is. De truc met de tandenstoker is zeker ook hier van toepassing! Gebruik ook zeker gewone boter en geen light-variant, dat zorgt er gewoonlijk ook nogal eens voor dat de cake droger is.

Keukenbenodigdheden

Oven

