



Mini tulbandjes met cream cheese frosting

Hoe leuk zijn deze schattige mini tulbandjes met cream cheese frosting van Antiliaans Eten?! Loopt het water jou ook in de mond bij het zien van de foto's, lees dan snel het recept! Deze mini tulbandjes met cream cheese frosting zijn net kleine gebakjes en daarom super leuk om uit te delen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,50



FunCakes Hazelnootkrokant 200 g

F54620
€ 5,05



Dr. Oetker Vanillesuiker 10x8 g

1-50-100315
€ 1,05



FunCakes Mini Chocolate Crispy Pearls Mix 175 g

F51925
€ 9,80



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

DRO2588
€ 14,00



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm, 24 stuks

02435
€ 5,65



Patisse Opvouwbaar Taartrooster RVS 46x32cm

P01323
€ 11,85

Ingrediënten

Voor de tulbandjes

- 8 gram Dr. Oetker Vanillesuiker
- 180 gr ongezouten roomboter
- 135 gr suiker
- 4 eieren
- 180 gram zelfrijzend bakmeel
- Een snufje zout

Voor de frosting

- 100 gr roomkaas
- 50 gr roomboter
- 200 gr FunCakes Suikerbakkerspoeder

Overige benodigdheden

- Dr. Oetker Tulbandvorm Mini Back-freude 10x5 cm
- FunCakes Mini Chocolate Rocks Puur
- FunCakes Hazelnootkrokant
- FunCakes Mini Chocolate Crispy Pearls
- Patisse Opvouwbaar Taartrooster RVS 46 x 32cm
- Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm

Stap 1: Bereiding van het beslag

Mix in een kom de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig geheel. Voeg daarna de eieren één voor één toe en blijf mixen tot deze goed zijn opgenomen.

Voeg nu ook het zout en zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje toe. Meng alles tot deze droge ingrediënten ook zijn opgenomen in het beslag en je 'n glad en homogeen geheel krijgt.

Vet de mini tulbandvorm in met boter (dit gaat 't makkelijkste met een kwastje!) en verwarm de oven voor op 170 graden. Verdeel het beslag over de vorm (dit recept is voor 12-15 mini tulbandjes). Let op: vul de vormpjes nooit voor meer dan 2/3 met beslag. Bak de mini tulband in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin. Hebben ze een bovenkant die niet helemaal plat is? Geen probleem: met een kartelmesje snijd je het teveel er vanaf, zodat de tulbandjes straks goed recht blijven staan.

Stap 2: Start met het maken van de frosting

Laat de tulbandjes op een rooster afkoelen en ga verder met het maken van de frosting. Hiervoor meng je de roomboter met de poedersuiker tot een romig geheel. Doe er vervolgens de roomkaas en eventueel de witte kleurstof bij en klop het geheel luchtig en zacht.

Stap 3: Het decoreren van de tulbandjes

Als de tulbandjes zijn afgekoeld, kun je er wat van de frosting op doen. Dit kan je doen met een spuitzak waarvan je een klein stukje afknijpt, eventueel dus zonder spuitmondje. Zo kun je een ring van de frosting op de tulbandjes spuiten. Daarna kun je de frosting met een kwastje uitsmeren, zodat het lijkt alsof het 'n beetje van de zijkanten af 'loopt'.

Versier de mini tulbandjes tenslotte met een mix van de verschillende sprinkles. – Eet smakelijk!

Dit recept is in samenwerking met Antiliaans Eten tot stand gekomen.