



# Het virtuele Restaurant

## Tulband



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
6 eidooiers 100 gr. suiker citroenrasp  4 eiwitten 25 gr. suiker  125 gr. bloem 125 gr. <a href="#">potpourri</a>  50 gr. boter	Snij de boter in blokjes van $\pm \frac{1}{2}$ cm. .Splits de eieren in 6 eidooiers en 4 eiwitten. Voeg aan de eidooiers ongeveer 100 gr. suiker toe en de citroenrasp. Roer dit tot een schuimige massa. Sla de eiwitten luchtig tot schuim met de rest van de suiker. Spatel de opgeslagen eiwitten voorzichtig door de eidooiermassa en schep dan de bloem met de gehakte boter en de <a href="#">potpourri</a> er door.  <b>NIET TE LANG SPATELEN !!</b>  Schep het beslag in een geboterde en met bloem bestoven tulbandvorm en een cakevormpje voor de deksel. Bak de tulband af in een oven van 150° C. Bestuif de tulband met poedersuiker nadat deze is afgekoeld.



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)