

Poolse honingtulband

GEBAK (12-16 PERSONEN)

Ingrediënten

- boter om in te vetten
- 20 g amandelschaafsel
- 300 g ongezouten (room-)boter
- 200 ml / 280 g honing
+ wat extra voor erover.
- 150 g donkerbruine basterdsuiker
- 340 g bloem, gezeefd
- 2,5 tl bakpoeder, gezeefd
- 1,5 tl gemberpoeder (jahe)
- 1,5 tl kaneel
- snufje zout
- 225 g ontpitte dadels, kleingesneden
- 2-3 tl zeer fijn gesneden bigarreaus
- 2 eieren, los geklopt
- 40 ml zure room, volle of Griekse yoghurt
- 80 ml warme thee, gezet van zwarte thee
- 2 tl vanille-aroma
- eventueel geklopte room of vanille-ijs

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 160 °C.

Vet een tulbandvorm van 22-23 cm doorsnede in, hoe preciezer je invet hoe beter hij later uit de vorm komt. Verdeel het amandelschaafsel over de bodem en een beetje langs de zijanten.

Verwarm in een steelpan op laag vuur de boter met de honing al roerend tot de boter gesmolten is. Roer de bruine suiker erdoor, neem van het vuur en laat enigszins afkoelen.

Meng intussen in een grote kom de bloem, het bakpoeder, de gember, kaneel en een snuf zout. Meng de dadels en de bigarreaus erdoor.

Klop in een andere kom de eieren los met de zure room of yoghurt, thee en vanille. Klop dit mengsel door het botermengsel.

Maak een kuiltje in het midden van het bloemmengsel en schenk het botermengsel hierin. Schep alles losjes tot een beslag en schenk het in de tulband vorm.

Bak de tulband in 1,5 uur of tot een in het midden ingestoken satéprikker er schoon uitkomt.

Laat de tulband 15 minuten afkoelen op een rooster, stort dan voorzichtig op het rooster en laat verder afkoelen.



Deze tulband is nog lekkerder als je hem een paar dagen bewaart: de honing wordt dan voller van smaak en de specerijen milder.

Giet vlak voor het uitserveren een straaltje honing over de koek. Serveer er room of ijs bij.

Maar natuurlijk altijd het lekkerst als je hem deelt!