



## Tulband met cranberry's

Dit is zo'n lekkere kerstachtige traktatie, echt een aanrader om eens te maken! Het idee voor dit recept komt van een vriendin van mijn moeder. Van oorsprong is het een glutenvrij recept, maar je kunt het ook prima met tarwebloem maken, zoals hier. Zorg dat je de cranberry's goed inspecteert; er zitten soms papperige bessen tussen die al een beetje aan het gisten zijn, die wil je niet tegenkomen in je tulband. De Tulband is perfect voor bij de koffie of als onderdeel van het kerstontbijt. Maar met wat aankleding in de vorm van een bolletje vegan vanille ijs en wat cranberry compote, maakt het ook een verrukkelijk dessert!

### Ingrediënten

voor ca. 4 personen

- 350 g tarwebloem
- 150 g suiker
- 1 zakje (bourbon)vanillesuiker van 8 g 1 zakje bakpoeder van 16 g
- tl zout
- geraspte schil + sap van 1 biologische citroen
- 100 ml olie
- 250 ml kokosmelk (een vloeibare, liefst wat minder vette variant)
- 4 el uitgelekte boerenjongens + 4 el van het boerenjongensvocht
- 170 g goed uitgezochte en gewassen verse cranberry's
- 1 bakje van 100 g sukade of gekonfijte citroen- of sinaasappelsnipper (verkrijgbaar bij de notenwinkel)
- 100 g poedersuiker

### Extra benodigheden

Tulbandvorm

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet een tulbandvorm in met wat plantaardige boter of olie en bestuif hem met bloem. Meng in een kom de bloem, suiker, vanillesuiker, het bakpoeder, zout en de geraspte citroenschil. Meng in een grote maatbeker de olie met de kokosmelk en het boerenjongensvocht. Spatel het natte door het droge mengsel tot net gemengd; bewerk niet langer dan nodig is. Spatel de boerenjongens, cranberry's en fruitsnipperen door het beslag, doe over in de tulbandvorm en zet ca. 45 minuten in de oven. Test of een satéprikker die je in het midden van de tulband steekt er schoon uit komt. Zo niet, dan verleng je de baktijd met 10 minuten. Haal de tulband uit de oven als hij gaar is en laat hem in 10 minuten een beetje afkoelen. Stort hem vervolgens op een bord. Meng de poedersuiker met wat druppels citroensap (doe er niet te veel sap in één keer bij!) tot een dik glazuur. Giet dit over de nog lauwwarme tulband en laat voor het aansnijden verder afkoelen en opdrogen. Serveer in mooie plakken (met of zonder vegan boter erop gesmeerd), en eventueel met een bolletje vanille ijs en cranberry compote als je er een dessert van wilt maken. Tip: gebruik voor een glutenvrije versie in plaats van 350 g tarwebloem, 150 g maismeel (geen polenta), 200 g rijstmeel en 1/2 theelepel xanthaangom. Maismeel geeft de tulband een lekkere, romige smaak maar een wat korreligere structuur. Voeg dan wel 50 ml extra kokosmelk toe.

Alle recepten zijn afkomstig uit het boek Very Merry Vegan December van Maartje Borst. Foto's door Lisette Kreisler.

