

Ingrediënten

- 200 gram gewelde abrikozen
- 100 ml en 2 eetlepels sinaasappelsap
- 250 gram bitterkoekjes
- 200 gram zachte roomboter
- 1 pak kant en klaar Cakemix
- 4 eieren
- 150 gram poedersuiker
- Handmixer
- Tulbandvorm

Bereiding

Week de abrikozen in 100 ml Sinaasappelsap. Verwarm de oven voor op 160 graden. Klop ondertussen in een beslagkom met de mixer de boter tot een bijna romige witte massa. Voeg de kant en klare Cakemix en de 4 eieren toe en meng nog 4 minuten tot een luchtig beslag overblijft. Vervolgens de abrikozen met het sinaasappelsap erdoor spatelen en ook de gesnipperde bitterkoekjes. Schep dit vervolgens in de tulbandvorm en strijk de bovenkant wel mooi glad.

Zet de vorm in het midden van de oven en bak de tulband in ca. 1 uur goudbruin en gaar. Laat de tulband daarna zeker 10 minuten op een rooster buiten de oven afkoelen. Leg dan een platte schaal op de vorm en keer ze om.

Roer dan in een kom de poedersuiker met 2 eetlepels sinaasappelsap tot een stevig en glanzend glazuur. Bestrijk hiermee de tulband en laat nog 30 minuten staan.