

Gevulde noten tulband

Porties: 10 • Bereidingstijd: 80 min • Totaaltijd: 80 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Taart

Gevulde noten tulband is een recept uit de categorie Taart.

Ingrediënten

- **250 g** boter
- **230 g** suiker
- **3** eieren
- **1 pakje** vanillesuiker
- **250 g** crème fraîche
- **350 g** bloem
- **3 tl** bakpoeder
- **250 g** grof gemalen hazelnoten
- **140 g** bruine suiker
- **1 tl** kaneel

Bereidingswijze

- 1 Klop de zachte boter, de suiker, de eieren en de vanillesuiker schuimig. Roer de crème fraîche erdoor. Roer er vervolgens een (vooraf gemengd) mengsel van bloem en bakpoeder door en kneed het geheel tot een deeg.
- 2 Rooster de hazelnoten onder af en toe roeren in een pan (zonder olie) tot ze gaan geuren. Laat ze niet te bruin worden.
- 3 Vet een tulbandvorm (doorsnede 26 centimeter) in met boter en strooi er 3-4 eetlepels van de hazelnoten doorheen en langs de rand. Meng de resterende hazelnoten met de bruine suiker en de kaneel. Vul de vorm met ongeveer de helft van het deeg.
- 4 Verdeel het suiker-notenmengsel erover en doe hier de rest van het deeg over. Trek nu met een vork een spiraalvorm in het deeg.
- 5 Verwarm de oven voor op 170 graden en bak de taart in ongeveer 60 minuten gaar. Haal de taart met een mes uit de vorm en laat haar op een rooster afkoelen

Toegevoegd door Matthieu