



Kerstkroon

1 cake



Eenvoudig

tot 40 Min.



Voor de tulband:

- 1 zakje Dr. Oetker Walnoten
- 1 zakje Dr. Oetker Garneeramandelen
- bigarreaux
- 1 pak Koopmans Fijne Cake mix
- 150 g boter (zachte)
- 4 eieren
- 2 tl kaneel
- sukade
- 4 el abrikozenjam
- 1 tl citroensap

Bakgerei:

- tulbandvorm (2 liter)
- kwastje
- zeef

- 1 Houd 4 halve walnoten en 11 mooie garneeramandelen apart voor de garnering. Hak de andere noten grof. Halveer de bigarreaux.
- 2 Vet de tulbandvorm in met Dr. Oetker Bakspray, bekleed het middenstuk met een stukje bakpapier en vet deze ook in. Bereid het cakebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking van de mix, met boter, eieren en kaneelpoeder. Verwarm de oven voor.
Elektrische oven: 180°C
Heteluchtoven 160°C
Baktijd: 60 Min.
- 3 Spatel de gehakte noten, gesneden bigarreaux en sukade door het beslag. Vul de tulbandvorm gelijkmatig met het beslag. Bak de Kerstkroon goudbruin en gaar.
- 4 Laat de tulband 10 minuten in de vorm afkoelen. Breng de jam met het citroensap aan de kook en zeef het. Schud het gebak los en keer de Kerstkroon op een taartrooster.
- 5 Bestrijk de Kerstkroon rondom met de abrikozengelei, zodat het gebak glanst. Schep de achtergehouden walnoten en garneeramandelen door de abrikozengelei en garneer de bovenkant van de tulband hiermee. Laat de tulband verder afkoelen.

Tips van de Consumentenservice

- Voor een extra luxe Kerstkroon, voeg 100 g gele rozijnen, Dr. Oetker Hazelnoten (grof gehakt) en 2 el Dr. Oetker Amandel Aroma aan het beslag toe.