

Tulband vanille en choco.

Ingrediënten

- 200 g boter
- 150 g honing met vanille
- 150 g honingchoco
- 4 eieren
- 280 g zelfrijzende bloem



Werkwijze

- Meng het deeg in twee delen
- Vanilledeel: 100 gr boter, 150gr honing met vanille, 2 eieren, 140 gr zelfrijzende bloem mengen
- Chocoladedeel: 100 gr boter, 150 gr honingchoco, 2 eieren, 140 gr zelfrijzende bloem.
- Klop de boter tot room,
Meng de honing bij,
Klop één voor één de eieren erdoor,
Voeg als laatste de bloem toe
Doe in een bakvorm apart zoals op de foto of door elkaar gemarmerd.
- Bak 50 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °.
- Prik voor het uit de oven halen even in het gebak om te zien of het vanbinnen gaar is.
Als er niets aan de priem blijft prikken is de cake klaar.

Smullen maar!