

Onderwerp: amandelvruchtenbrood

Van: "info@natuurtuinen.nl" <info@natuurtuinen.nl>

Datum: 3-1-2015 13:51

Aan: frankie@natuurtuinen.nl

Amandelbrood recept

Droge ingrediënten:

- 200 gram amandelmeel
- 50 gram gebroken lijnzaad
- 1/4 theelepel Himalayazout of Keltisch zeezout
- 1/2 theelepel baksoda (natriumbicarbonaat)
- 1 eetlepel speculooskruiden (koekkruiden) of kaneel (mag eventueel 2 eetlepels)

Natte ingrediënten:

- 4 biologische eieren
- 50 ml gesmolten kokosolie
- 1 eetlepel vanille-extract
- 1 eetlepel appelazijn
- 1 eetlepel sinaasappelrasp

Noten en gedroogde vruchten:

- 50 gram hele hazelnoten (of andere noten)
- 150 gram mix van gedroogd fruit: rozijnen / abrikozen (in stukjes) / veenbessen (cranberries)

Hoe feestelijk amandelbrood maken



1. De droge ingrediënten: meng het amandelmeel met lijnzaad, zout, baksoda en de kruiden.
2. Klop de eieren samen met de gesmolten kokosolie, vanille-extract, appelazijn en sinaasappelrasp met de mixer goed luchtig, zodat het volume toeneemt.
3. Voeg hieraan de droge ingrediënten toe. Mix dit tot een dikke, gelijkmatige massa.
4. Voeg hieraan de hazelnoten of andere noten en gedroogde vruchten toe. Schep dit rustig met een spatel door het mengsel.
5. Giet het beslag in een bakblik of in muffinvormen (makkelijker om daarna in te vriezen) en bak gedurende 40 minuten op 180 graden. Controleer met een prikker of het brood goed doorbakken is.