

ZOET NOTENBROOD



BROODVERVANGING

 15 MIN.  90 MIN.

JE HEBT NODIG:

- 600 gram noten (*fijngemalen hazelnoten, walnoten en/of amandelnoten*)
- 6 eieren
- flinke klont kokosolie, eventueel gesmolten
- wat zout
- 2-4 el geraspte kokos, naar smaak meer
- als vulling: tutti frutti, vijgen, abrikozen, dadels of andere gedroogde vruchten, fijn gemalen.

 **TIP:**

- Week de gedroogde vruchten 10 min. in warm water voor een smeūigere variant.
- Je kunt dit OERbrood in plakjes gesneden in de vriezer bewaren.

- BEREIDING:
- Verwarm de oven voor op 170 °C.
 - Klop de eieren met de kokosolie en wat zout goed los en schuimig.
 - Voeg de kokos en de vulling van noten en/of vruchten toe.
 - Doe alles in een cakeblik en dek het af met aluminiumfolie.
 - Zet het notenbrood in het midden van de oven.
 - Verwijder het aluminiumfolie na de eerste 40 min.
 - Bak vervolgens nog 40 min. zonder aluminiumfolie of totdat de satéprikker er droog uitkomt.

- VARIATIE:
- Hak een deel van de vruchten grof zodat je ze kunt herkennen in je plakje notenbrood.

ZOET NOTENBROOD

