



Overige

## **Broodje met sinaasappel en hazelnoten**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

200 milliliter sinaasappelsap (vers)  
80 gram hazelnoten (grof gehakt)  
1 theelepel vanille-extract  
1 theelepel kaneelpoeder  
2 theelepels bakpoeder  
3 eetlepels poedersuiker  
120 gram fijne suiker  
120 gram appelmoes  
300 gram bloem  
2 sinaasappels  
snuifje zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een broodvorm met bakpapier. Snij het vruchtvlees van de sinaasappelen in blokjes.

Meng de bloem met het bakpoeder, de suiker en het zout. Voeg de sinaasappelblokjes, appelmoes, sinaasappelsap, kaneelpoeder, vanille-extract en hazelnoten toe. Spatel voorzichtig onder elkaar.

Giet het beslag in de broodvorm en zet 45 minuten in de oven. Haal het brood uit de vorm en laat op een rooster afkoelen. Roer de poedersuiker los met een scheutje water en werk er het broodje mee af.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Broodvorm

