



Overige

Appelbrood met noten en rozijnen

Voor 8 personen.

Ingrediënten

2 appels (Jonagold, geschild)
2 sinaasappels (het sap)
1 citroen (schil, geraspt)
120 gram notenmix (grof gehakt)
3 eetlepels boter (gesmolten)
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel bakpoeder
3 eetlepels cognac
150 gram rozijnen
2 eieren (geklust)
200 gram bloem
170 gram suiker
snuifje zout

Bereidingswijze

Snij de appels in blokjes. Doe ze samen met het appelsiensap, citroenrasp, rozijnen, kaneelpoeder en cognac in een kom en laat een nacht staan.

Verwarm de oven op 180°C. Beboter een cakeblik of ronde vorm. Meng in een kom de gezeefde bloem met de suiker, bakpoeder, eieren, gesmolten boter en zout tot een glad beslag. Schep er de appels en de gehakte noten onder.

Giet het beslag in de bakvorm en zet 50 minuten in de oven tot het appelbrood goudbruin en gaar is.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm

