



Amandel Sinaasappel brood

Ingrediënten:

- 1 ongeschilde sinaasappel
- 3 bio eieren
- 75 gr dadels zonder pit
- 260 gr amandelmeel
- 75 gr geschaafde amandelen
- En een paar extra ter garnering
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 tl vanillepoeder

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 C.

Snijdt de ongeschilde sinaasappel in stukken. Snipper de dadels. Doe het volgende in een keukenmachine: de sinaasappel, de dadels en de eieren. Pureer tot het een gladde puree is. Schep het mengsel over in een beslagkom en voeg toe: het meel en de bakpoeder, kaneel, vanillepoeder en het amandelschaafsel. Giet het mengsel in een ingevet cakeblik. Strooi er tenslotte wat amandelschaafsel overheen.

Bedek de bakvorm met bakpapier; leg een velletje er los bovenop om te voorkomen dat de amandelen verbranden. Let op: Haal dat bakpapier na 20 minuten bakken, dus halverwege de totale baktijd, weer weg.

Bak het brood in ongeveer 40- 45 minuten goudbruin en gaar.

