

## **BROODVERVANGER - NOTENBROOD**

VOORBEREIDING: 20 min.

BEREIDING: 100 min.

### **INGREDIËNTEN:**

- 600 gram noten (*fijngemalen hazelnoten, walnoten en/of amandelnoten, met keukenmachine*)
- 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.

### **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.

### **TIP:**

- Week de gedroogde vruchten 10 min. in warm water voor een smeugere variant.
- Als het brood afgekoeld is kun je er bijvoorbeeld roomboter opsmeren met een paar druppels honing, of een zelfgemaakte groente- of fruitspread.
- Je kunt dit OERbrood in plakjes gesneden in de vriezer bewaren.