

Noten- rozijnen- dadel brood

Ingrediënten:

- 5 eieren
- 100 g amandelmeel
- 100 g chiazaad
- 50 g lijnzaad, gebroken
- 50 g gedroogde medjooldadels, in stukjes
- 50 g rozijnen
- 150 ml kokosolie, gesmolten 1 tl grof zeezout
- 150 g walnoten, grof gehakt 100 g pompoenpitten

Verder nodig:

Een cakeblik van 25 cm en bakpapier

Bereiding

1. Verwarm de oven tot 160 °C. Bekleed het cake- blik met bakpapier.
2. Klop de eieren los in een kom. Voeg de overige ingrediënten toe en roer goed door.
3. Schenk het beslag in het cakeblik en bak in 50- 60 minuten gaar in de voorverwarmde oven.
4. Laat minstens 30 minuten afkoelen voordat je het brood in plakken snijdt.

