



GLUTENVRIJ ROZIJNEN FEESTBROOD

INGREDIËNTEN

- 150 gr boekweitmeel
- 150 gr rijstmeel*
- 2 eieren
- 250 gr (lactosevrije) yoghurt
- 150 gr rozijnen
- 20 gr + extra Greensweet Sweet Vanille
- 1 tl kaneel
- 7 gr bakpoeder
- 1 tl baking soda
- 1 el (appel)azijn
- snufje zout
- 2 el (amandel)melkamandelschaafsel

*ipv rijstmeel eventueel:

- 250 gr boekweitmeel, speltbloem of gewone bloem kan ook

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een stol vorm of springvorm in of bekleed deze met bakpapier.

Wel de rozijnen in heet water. Roer de yoghurt met de eieren en sweet vanille los. Voeg het meel, bakpoeder, kaneel en het snufje zout toe en roer tot je een egaal beslag hebt. Maak van het baking soda en het azijn een bruisende vloeistof** en schep deze met de geweldige rozijnen door het beslag. Schep het beslag in de springvorm, bestrooi met extra sweet vanille en de amandelschaafsel bestrijk je brood met de melk.

Schuif je brood meteen de oven in voor ongeveer 35 minuten, het brood is klaar als een satéprikker er schoon uitkomt.

NOTITIES**De bruisende vloeistof zorgt ervoor dat je brood lekker luchtig wordt. Je kunt dit alleen niet voor lange tijd laten staan want dan verliest het zijn werking. Genieten!

Bron/foto: @lislovescooking via instagram of lislovescooking.nl (website)