



# NOTENBROOD

## INGREDIËNTEN

75 gram boekweitmeel

60 gram havermeel

3 eieren

75 gram gemende noten

150 gram lactosevrije kwark

1 eetlepel Greensweet syrup gold

1 theelepel bakpoeder

snufje zout

## ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een cakevorm met bakpapier of vet deze goed in.

Hak de noten grof.

Roer de eieren met de kwark en de syrup gold los.

Meng het boekweitmeel, bakpoeder en zout door het natte beslag totdat je geen klontjes meer hebt.

Schep 3/4 van de gehakte noten door het beslag en schep het beslag in de cakevorm.

Verdeel de overige noten over het beslag en bak het brood in 40 a 45 minuten gaar

Laat afkoelen buiten de oven en laat grotendeels afkoelen voordat je het brood aansnijdt.

Tip: smeer 1 sneetje in met syrup gold en leg er een plakje peer op met daarover geitenkaas en een swirl syrup gold eroverheen. Grill voor voor 10 minuten in de oven.

Genieten!

Bron: @lislovescooking & @yourmailplanners via instagram