



Noten-Vruchtenbrood met bruine suiker

1 portie



Gemiddeld

tot 40 Min.



Voor het vruchtenbrood:

50 g gedroogde appeltjes (kleingesneden)

500 ml water

1 zakje rooibosthee

125 g gemengd gedroogd fruit (cranberry's, bessen en kersen)

1 pak Mix voor Bruinbrood (Koopmans)

1 el koekkruiden

100 ml Griekse of Turkse yoghurt (10% vet)

50 g hazelnoten (gehakte)

1 zakje Dr. Oetker Walnoten

125 g basterdsuiker (bruine)

Bakgerei:

1 Zo maak je het vruchtenbrood:

Snijd de gedroogde appeltjes in kleine stukjes. Zet ongeveer een halve liter rooibosthee. Schenk 200 ml thee op de appelstukjes. Laat de rest van de thee afkoelen tot lauwwarme thee. Maak het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking van de broodmix, maar vervang het water door 250 ml lauwwarme rooibosthee en voeg de yoghurt en koekkruiden toe. Als het deeg te droog is, kun je een beetje thee toevoegen.

2 Laat het deeg 10 minuten rijzen. Kneed de gedroogde vruchten, hazelnoten en amandelen door het deeg. Verdeel het deeg in 2 stukken en vorm elke stuk een bol. Druk een deegbol plat tot een cirkel van 24 cm en vouw twee zijkanten naar binnen. Leg dit deeg met de omgevouwen kanten naar boven in de bakvorm.

3 Verdeel de bruine basterdsuiker over het midden van het deeg (in de gleuf die is ontstaan). Duw de tweede deegbol plat en leg deze op het deeg in de vorm, duw daarbij de randen rondom stevig op elkaar. Dek de bakvorm af met een theedoek en laat het vruchtenbrood op een warme plek 60 minuten rijzen.

4 Verwarm de oven voor. Bak het vruchtenbrood in het midden van de oven gaar en bruin.

Elektrische oven: 200°C

Heteluchtoven 180°C

Baktijd: 40 - 45 Min.

Tips van de Consumentenservice

- Leg het vruchtenbrood op een snijplank, leg een broodmes ernaast en verpak het zo in een theedoek. Het vruchtenbrood kan zo mee naar een picknick.
- Neem een afsluitbaar bakje gevuld met Turkse yoghurt mee. Snijd het vruchtenbrood in dikke sneetjes en schep op elk sneetje vruchtenbrood een beetje yoghurt.