

## Ingrediënten

1 citroen 1 sinaasappel 1/2 pakje amandelspijs (a 300 gram, Baukje) 1 pak mix voor wit brood (Koopmans) 2 zakjes garneeramandelen (a 55 gram, AH, grof gehakt 25 gram boter

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Brood  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zoet amandelbrood

Voor 12-15 sneetjes

### Hulpmiddelen

Broodbakmachine

### Bereidingswijze

Citroen schoonboenen, schil fijnraspen en vrucht uitpersen. Sinaasappel uitpersen. In maatbeker citroensap en sinaasappelsap aanvullen met water tot 300 ml. Citroenrasp erdoor roeren. In diep bord amandelspijs met vork heel fijn maken. Bakblik vulen met achtereenvolgens aangelengd sap, broodmix, amandelen, amandelspijs en boter. Broodbakmachine inschakelen op programma voor zoet brood.

### Serveertips

Bevat per sneetje: 235 kcal, 8 gram eiwit, 8 gram vet, 32 gram koolhydraten Amandelbrood is heerlijk met lemoncurd gemengd met fijngehakte rozemarijn of citroenroomkaas. Meng hiervoor 100 gram verse roomkaas naturel met 1 eetlepel geraspte citroenschil, 1 eetlepel citroensap en 1 zakje vanillesuiker. Bron: Allerhande 2-2004