

Ingrediënten voor 12 personen

1 pond zelfrijzend bakmeel 1
eetlepel boter 2 eieren 1/2 liter
melk citroenrasp 1 eetl suiker
snufje zout 1/2 pond krenten 1/2
pond rozijnen

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Krentenbrood van Opa

Brood waarvan de hele familie het recept heeft. Toch smaakte hij het lekkerst als Opa het gemaakt had.

Vorbereiding

Oven voorwarmen op 220 graden.

Bereidingswijze

Alle ingrediënten, behalve de vulling, bij elkaar doen en roeren tot een mooi deeg, iets minder dun van een cake. De krenten en rozijnen wassen en bij het deeg doen. In een ingevette vorm doen en in een hete oven, 220 graden zetten. Na een kwartier als hij gerezen is, de oven terugschakelen naar 180 graden en in ongeveer in 1 uur gaarbakken.