

 8+

1. Wat heb je nodig?

Voor het bakken van 1 brood:

- 125g krenten, 125g gedroogde cranberry's, 200g kristalsuiker, 200g ongezouten roomboter, 3 eieren, 3 bananen, 500g tarwebloem, 16g bakpoeder (1 zakje), 200g amandelspijs; snufje zout, warm water;
- Oven, bakpapier, cakeblik, beslagkom, mixer of keukenmachine, spatel, 3 bakjes, satéprikkers.

2. Aan de slag

- Zorg dat je voordat je begint alle ingrediënten en materialen klaar hebt staan.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Doe de krenten en de cranberry's in een bakje met warm water en laat ze hier ongeveer 10 minuten in liggen. Giet het water daarna af en zet de krenten en cranberry's even weg.
- Doe nu de suiker, boter, 2 eieren, de bananen, de bloem, het bakpoeder en een snufje zout samen met 100 ml warm water in een kom en mix het door elkaar.
- Zodra het een glad mengsel is, spatel je de rozijnen en cranberry's erdoor.
- Scheid het laatste ei. Kneed de eidooier met je handen door het amandelspijs. Het eiwit heb je niet nodig.
- Rol het spijs uit zodat er een dikke rol ontstaat. Houd de lengte van de cakevorm aan.
- Bekleed vervolgens de cakevorm met bakpapier en schep de helft van het beslag in de vorm. Leg daarop de amandelspijs en verdeel daarna de rest van het beslag hier overheen.
- Zet het cakeblik in de oven en bak het paasbrood in 60-70 minuten gaar. Het brood is klaar als de satéprikker schoon blijft wanneer je deze er in prikt.

