



Rozijnenbroodjes met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

50 gram kokosolie
125 gram rozijnen
1 ei
5 gram (bakkers)gist
20 gram honing
150 gram boekweitmeel
100 milliliter amandelmelk
100 gram ongezouten amandelen

Voor het amandelspijs
125 gram amandelmeel
100 milliliter honing



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Rozijnenbroodjes met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Doe de kokosolie alvast in een pannetje en smelt langzaam op laag vuur.
Doe vervolgens de rozijnen in een schaal met water om te laten wellen.
Ondertussen dat de kokosolie smelt, kun je alvast het ei in een mengkom doen.
Voeg hier het gist, de honing (20 gram), het boekweitmeel en de amandelmelk aan toe. Op het moment dat de kokosolie is gesmolten kun je die hier ook aan toevoegen. Meng alle ingrediënten goed door elkaar totdat het een glad geheel is geworden. Het blijft heel plakkerig en nat.

Laat het deeg in de mengkom zitten en leg er een vochtige, schone theedoek overheen. Zet vervolgens een uur op een warme plek om te rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Als het deeg gerezen is, kun je de rozijnen afgieten en toevoegen aan het deeg, net als de amandelen. Kneed even goed door het deeg, zodat ze mooi verdeeld zitten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Rozijnenbroodjes met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Je kunt nu het amandelspijs maken waarmee we de broodjes gaan vullen. Meng hiervoor de overige honing (100 milliliter) met het amandelmeel in een kommetje. Dit gaat het makkelijkste met een vork. Blijf mengen totdat het kruimelige van het deeg afgaat en het een plakkerig geheel aan amandelspijs wordt.

Leg een bakpapiertje op een bakplaat en maak een hoopje deeg met je handen. Besmeer vervolgens met een lekkere laag amandelspijs, zo dik als je zelf lekker vindt. Doordat het deeg zo plakkerig is, kun je het niet makkelijk omvouwen om er een broodje van te maken. Het makkelijkste is om er nog een laag deeg op te doen als bovenkant en de randjes mooi dicht te maken.

Bak de broodjes vervolgens in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Let wel op dat de baktijd per oven kan verschillen. Even laten afkoelen en je kunt van deze heerlijke rozijnenbroodjes genieten bij het Kerstontbijt, ook lekker met wat roomboter erop.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL