

Abrikozen-noten brood

Benodigheden:

- cakevorm van 16 cm

Bereiding:

- Verwarm je oven voor op 180 graden.
- Klop in een kom de eieren lekker los.
- Meng de meel, zout, sukrin, bakpoeder en de xantaangom goed door elkaar
- Voeg het geheel bij je los geklopte eieren en meng goed door tot een glad beslag.
- Schep vervolgens de noten mix en de abrikozen door het beslag.
- Giet de inhoud over in een cakevorm en plaats je brood ongeveer 40 minuten in je voorverwarmde oven.

Om er echt een feestbrood van te maken zou je er ook nog lekkere amandelspijs in kunnen verwerken. Recept voor amandelspijs vind je [hier](#)

Eet smakelijk!

Wil je meer inspiratie over koolhydraat- arme recepten ga dan naar de website van [deman-foodandweight](#)

Ingrediënten

- 200 gram gemengde noten
- 50 gram walnoten
- 75 gram abrikozen
- 50 gram amandelmeel
- 3 eieren
- 40 gram Sukrin gold
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1/4 theelepel xantaangom
- snuf zout