

Dadelbrood



Nodig voor een klein (maar wel zwaar!) dadelbrood:

150 g bloem

5 g bakpoeder

100 g suiker en honing

2 zakjes vanillesuiker

3 eieren

klontje boter

250 g verse dadels

300 g gepelde gemengde noten

50 g rozijnen

eventueel 50g gekonfijte vruchtjes

2 eetlepels Grand Marnier

Bereidingswijze

Laat de rozijnen een halfuurtje trekken in Grand Marnier (een andere smakelijke likeur kan natuurlijk ook; net zoals gewoon weken in water). Hak de noten grof. Haal de pitten uit de dadels en snij ze in stukjes. Klop de eieren, de suiker en de vanillesuiker tot een schuimige massa en spatel de bloem en het bakpoeder er luchtig doorheen. Voeg de dadels, de gehakte noten en de geweekte rozijnen toe. Als je fan bent van gekonfijte vruchtjes in felle kleuren, kun je ook daar een handvol van toevoegen (oogt wel vrolijk). Roer alles tot een mooi beslag en schep dat in een goed beboterd rechthoekig bakblik. De oven had je al voorverwarmd op 175°. Dadelbrood erin schuiven en 1/2 uur laten bakken (hou het in de gaten! het dadelbrood kan behoorlijk droog en hard worden als de oven te warm staat/je het gebak te lang laat zitten). Serveer het dadelbrood zoals je wilt: smalle sneetjes of grove plakken.