



## Glutenvrij hoort erbij!

### Kerst-fruitbroodjes met amandelspijs (6 stuks)

#### Ingrediënten

- 125 gram wittebroodmix
- 125 gram kwark (lactosevrij: zie\*)
- 8 gram bakpoeder
- Snufje JOZO zout (alleen als er geen zout in het meel zit, kijk op de verpakking)
- 8 gram vanillesuiker
- 1 groot ei (of 2 kleintjes)
- 100 gram gemengd gedroogd fruit (noten)

#### vulling:

- 150 gram amandelspijs

#### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 °C
  - Vet 6 vormpjes van 6 x 10 cm in (of neem 6 muffinvormpjes).
  - Snij het fruit in kleine stukjes ter grote van halve rozijnen.
  - Breek het ei in een schaalje en roer het los met een vork.
  - Meng ca. 1 eetlepel ei, met een vork, goed door de amandelspijs en verdeel (weeg) het in 6 gelijke stukjes.
  - Weeg het meel af in een mengkom en weeg het bakpoeder er bij.
  - Weeg ook de suiker en voeg eventueel het zout toe.
  - Meng alles goed door elkaar.
  - Weeg de kwark en 60 gram ei er bij, meng (met de vork) goed door elkaar.
  - Meng ook het fruit er goed door heen.
  - Verdeel de helft van het deeg over de 6 vormpjes.
  - 'Stamp' even met de bakblikjes om het deeg goed te verdelen.
  - Vorm van de amandelspijs rolletjes die iets korter zijn dan de bakblikjes.
  - Leg in het midden van elk bakvormpje een rolletje amandelspijs.
  - Verdeel de rest van het deeg over de vormpjes, duw eventueel glad met natte vingers.
  - Bak de broodjes, in het midden van de oven, in ca. 30 minuten gaar en mooi bruin.
  - Laat ze afkoelen op een rooster.
  - Eet je ze de volgende dag zet ze dan ca. 5-7 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden tot ze weer 'zacht' aanvoelen.
  - Je kunt ze ook goed invriezen, warm de broodjes dan ca. 2 minuten in een plastic zakje/bakje op 360 watt in de magnetron.
- \*Lactosevrij: vervang de kwark door alpro soya yoghurt en neem 50 gram ei.  
Van Minus-L is er ook lactosevrije yoghurt maar die is (nog) niet overal te koop.

