

## Recept voor sappig vegan vruchtenbrood

### Ingrediënten

- 100 g gedroogde pruimen
- 100 g gedroogde vijgen
- 100 g gedroogde abrikozen
- 100 g gedroogde dadels (als alternatief rozijnen)
- 100 g noten (bijvoorbeeld amandelen en walnoten, naar wens)
- 250 g speltbloem
- 2 tl bakpoeder
- 2-3 tl kaneel
- 2 el ruwe rietsuiker
- een snufje zout
- 2 appels
- 1 biologische sinaasappel
- naar keuze: gemalen steranijs, kruidnagel of kardemon



---

### Bereiding

1. Vet de bakvorm in.
2. Hak het gedroogde fruit en de noten fijn. Gebruik een keukenmes, een blender of een keukenmachine. Zet het noten- en vruchtenmengsel opzij.
3. Was en rasp de appels of hak ze fijn in een keukenmachine. Voeg de appels bij het noten- en gedroogde vruchtenmengsel en schep het door elkaar.
4. Pers de biologische sinaasappel uit voor het sinaasappelsap. Rasp desgewenst de sinaasappelschil fijn voordat je deze uitperst en voeg deze samen met het sinaasappelsap toe aan het noten- en fruitmengsel.
5. Voeg de bloem, het bakpoeder, de suiker, de kaneel en een snufje zout toe aan het mengsel.
6. Vermeng alles met 100 ml water tot een deeg. Voeg eventueel andere specerijen toe, zoals gemalen steranijs, kruidnagel of kardemon.
7. Giet het vruchtenbroodmengsel in de ingevette bakvorm en strijk het glad. Bak op 180 °C boven- en onderwarmte voor ongeveer 45-55 minuten.
8. Na het bakken laten afkoelen en uit de vorm halen.