

ZOET AMANDELBROOD MET ORANGE CURD

Ingrediënten:

1 citroen
½ pakje amandelspijs
1 pak mix voor wit brood of brioche brood
2 zakjes garneramandelen, grof gehakt
1 sinaasappel
25 gram boter
Rozemarijn
Mariënwaardt Orange Curd

Bereiding:

Boen de citroen schoon en rasp de schil. Pers daarna de citroen en de sinaasappel uit. Vul het sap van de vruchten aan met water tot 300 ml en roer de citroenrasp erdoor. Maak de amandelspijs in een diep bord heel fijn. Vul het bakblik achtereenvolgens met aangengd sap, broodmix, amandelspijs en boter. Schakel de broodbakmachine in op een programma voor zoet brood. Laat het brood afkoelen en snijd het in gelijke plakken. Meng de orange curd met rozemarijn en smeer dit mengsel royaal over de plakken brood.

