

Amish Pompoenbrood

3,5 cup Bloem 3 cup suiker 2 theel baking soda 1,5 theel zou 1 theel kaneel, 2 cups verse gekookte pompoen, 1 cup zonnebloem olie, 2/3 cup water, 4 eieren, 2 cup noten 1 kop rozijnen dit hoeft er niet in en tot slot nog 2 cups peanut butter chips, dat is hier haast niet te krijgen dus ik heb een eetl pindadaas en wat chocolade chips toe gevoegd. de pompoen prak je fijn als het gaar is de noten die doe je in de blender kapot slaan. dan begin je met de droge ingredienten te mixen, daar na voeg je steeds wat bij van de natte produkten, ik heb als laatste de eieren gedaan.



dan moet je een flinke bak vorm hebben of 3 kleine brood vormen. oven op 190 gr voor ongeveer een uur. je test met een sate prikker of ie goed is. als de prikker droog eruit komt dan is ie klaar voor de honing boter doe je wat boter en voeg je honing toe. Eetse.

Blijf dichtbij je Maker.