

Havermoutbrood - Irene van Enckevort

Ingrediënten:

250 gram havermout
2 eieren
30 gram lijnzaad
30 gram pompoenpitten of andere pitten
3 handjes rozijnen
1 grote snuf kaneel
1 grote snuf koekkruiden
1 geprakte banaan
2 eetlepels kokosrasp
180 ml water
2 wortels, geraspt

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Bekleed een cakevorm met bakpapier.
3. Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng dit goed door elkaar.
4. Doe het mengsel in de cakevorm en zet het in de oven.
5. Bak het havermoutbrood gaar in 45 minuten.

