



## Paasbrood gevuld met cranberries

**Ingrediënten** : voor ca. 20 sneden brood:  
Voor het deeg: 550 g bloem  
250 ml melk  
1 blokje (42 g) verse gist  
50 g suiker  
2 eieren  
2-3 EL melk voor het insmeren  
20 g amandelschaafsel

Voor de vulling:  
100 g gedroogde cranberries  
200 g spijs  
4-5 EL abrikozensap

**Bereiding** : 1. Bloem in een schaal strooien en in het midden een kuiltje maken. De melk lauwwarm maken, de gist erin brokkelen, 1 TL suiker toevoegen en alles goed doorroeren. Deze gistmelk in het kuiltje gieten en dan met de bloem mengen. Afdekken en op een warme plek ca. 15 minuten laten rijzen. De rest van de suiker en de eieren toevoegen en goed kneden, met de hand of de deegmachine. Het deeg afdekken en op een warme plek ca. 40 minuten laten rijzen.

Cranberries fijnhakken. Het spijs in stukken verdelen en met het abrikozensap mengen en tot een dikke pasta roeren. Cranberries erbij doen en dan in een spuitzak met grote tuit scheppen.

Deeg nog even goed kneden en met een deegroller op een met bloem bestrooide vlakke ondergrond uitrollen tot een oppervlak van ca. 50x30 cm. In de lengte in drie stroken snijden. Spijs met abrikozensap op de plakken spuiten en in de lengte oprollen. De drie deegrollen vlechten en de uiteinden goed aan elkaar kneden.

Paasbrood op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen. Deeg met melk insmeren en met amandelen bestrooien. Oven voorverwarmen op 180 graden (gasstand 2-3, hetelucht 160 graden). In ca. 20-25 minuten bakken.

**Bereidingstijd** : ca. 70 Minuten + tijd om de rijzen

Voedingswaarde per snee brood:  
Energie: 179 kcal / 750 kJ  
Eiwit: 4,9 g  
Vet: 3,8 g  
Koolhydraten: 31 g

In dit recept zijn ingrediënten verwerkt van: - Ocean Spray



Bron: Cranberry Marketing Committee