



# Bakken maar!

4 april is het Pasen. Wij hebben dan altijd een heerlijk uitgebreid Paasontbijt thuis. Jij ook? Met dit recept van de Jumbo maak je het lekkerste paasbrood helemaal zelf!

## Ingrediënten

### Voor het beslag

- 200 gram rozijnen
- 1 pak broodmix voor wit brood
- 150 ml lauwe melk
- 25 gram boter
- 16 gram vanillesuiker
- 50 gram pecannoten
- 50 gram hazelnoten
- 200 gram tutti frutti
- 1 eetlepel citroensap



## Bereiding Paasbrood

1. Week de rozijnen in warm water.
2. Doe nu de broodmix in een beslagkom en voeg 150 ml handwarm water, de melk, de boter en de vanillesuiker toe en kneed alles tot een soepel deeg. Dat is even flink doorkneden! Misschien kan mama ook even meehelpen. Laat nu het deeg op een warme plaats onder een vochtige doek ongeveer 10 minuten rijzen.
3. Voeg de noten, de tutti frutti, de uitgelekte rozijnen en het citroensap toe en kneed het geheel nog even goed door. Maak er een broodje van. Je kan er ook mooie vormen van maken, zoals een paashaas of ovaal zoals een ei!
4. Laat het deeg vervolgens nog eens op een warme plaats 30 min. rijzen. Verwarm de oven voor tot 200°C.
5. Bak het brood in circa 45 minuten in de voorverwarmde oven af.

Als het brood uit de oven komt even laten afkoelen en dan...smullen maar! Geniet van jouw eigen gemaakte paasbrood.

Bron:  
<https://www.jumbo.com/recepten/paasbrood-1355>

Rijntje Club



Meer van dit? Kom bij de Rijntje Club en ontvang maandelijks Rijntje Post met leuke dingen om te doen thuis en in Leidsche Rijn Centrum!

[leidscherijncentrum.nl/rijntje](https://leidscherijncentrum.nl/rijntje)