

Kwarkbrood van Tante Isa

Oven niet voorverwarmen.

Kleine steelpan op lage pit:

- 125 gr roomboter
- 6 eetlepels likeur (naar keuze)
- 6 eetlepels citroensap
- 150 gr rozijnen
- 150 gr cranberry's
- 2 pakjes vanillesuiker
- snufje nootmuskaat
- snufje zout.

Boter gesmolten? Inhoud steelpan overgieten in beslagkom.

Erbij:

- 500 gr magere kwark
- 250 gr suiker
- 3 eieren.

Alles mixen (deeghaken).

Erbij:

750 gr zelfrijzend bakmeel.

Alles mixen (deeghaken).

Groot broodblik met boter (gesmolten, kwastje) invetten.

Beslag in broodblik, met natte vork gladstrijken, zuidvruchten naar binnen duwen.
Broodblik in oven.

Oven aanzetten, hete lucht: 160°.

Opwarmtijd + baktijd: 2 uur.

Direct na bakken: kwarkbrood laten uitwasemen op rooster.