

2 Rozijnenbroden.

Benodigdheden:

2 kg bloem - 1 kg rozijnen - $\frac{1}{2}$ ons gist - 2 eieren -
50 gr. noomboter - zout - 1 bakje sucade - geraspte citroenschil -
1 pakje vanillesuiker - 1 liter melk.

- 1) 1 kg rozijnen wassen, opwellen in heet water en uit laten lekken.
- 2) $1\frac{1}{2}$ kg bloem in een kom doen en iets verwarmen.
- 3) $\frac{1}{2}$ ons gist in een kommetje met wat suiker en warme melk oplossen en daarna in het midden van de bloem in een kuiltje gieten.
- 4) 2 eieren klutsen, iets achterhouden en aan één kant op de bloem gieten.
- 5) 50 gr. noomboter smelten en aan de andere kant van de bloem gieten.
(Dit is belangrijk, want de 3 verschillende ingrediënten mogen van het boven niet bij elkaar liggen.)
- 6) Alles goed door elkaar kneden, wat zout erover en weer even kneden.
- 7) \pm 1 liter melk verwarmen en in kleine hoeveelheden erbij doen.
- 8) Nu de rozijnen, sucade, geraspte citroenschil en 1 pakje vanillesuiker erdoor doen.
Goed door elkaar mengen en als het te dun wordt, kan er nog 1 pond bloem bijgevoegd worden.
Blikken insmeren met olie en iets verwarmen.
Inhoud erin doen, in het midden een gleuf maken en ook dwarsneden.

Op de verwarming 1 uur laten rijzen met een theedoek.
Daarna met een kwastje met ei de broden besmeren. erover.
De oven 10 minuten voorverwarmen op 200°
De broden 30 à 40 minuten bakken.
Met een breinaald controleren of het brood gaar is door op verschillende plaatsen in het brood te prikken.
Eventueel nog 15 minuten op 100° laten nagaren.