

RECEPT 1

Brownies van oud brood

Boodschappen

- 200 GRAM PURE CHOCOLADE
- 250 GRAM BOTER
- 80 GRAM CACAO
- 65 GRAM OUD BROOD = ONGEVEER 2 SNEE
- 30 GRAM BLOEM
- 1 TL BAKPOEDER
- 360 GRAM SUIKER
- 4 EIEREN
- 60 GRAM GEDROOGD FRUIT, KLEIN

Bereiding

VERWARM DE OVEN VOOR OP 160°C.

SMELT DE PURE CHOCOLADE EN DE BOTER AU BAIN-MARIE.

SNIJD HET BROOD IN STUKKEN EN VERMAAL MET EEN KEUKENMACHINE TOT BROODKRUIM.

MENG DE CACAO, BROODKRUIM, BLOEM, BAKPOEDER EN SUIKER.

MENG VERVOLGENS DOOR DE CHOCOLADE-BOTERMASSA.

ROER DE EIEREN LOS EN MENG OOK DOOR DE MASSA.

SCHEP TOT SLOT DE GEDROOGD FRUIT ER DOORHEEN.

DOE DE MASSA IN EEN INGEVET BAKBLIK.

BAK IN 25 MINUTEN AF IN DE VOORVERWARMDE OVEN.

KOEL TERUG ALVORENS TE SERVEREN.



RECEPT 2

Wentelteefjes

Boodschappen

- 4 SNEE OUD BROOD
- 1 EI
- 250 ML MELK
- 25 GRAM VANILLESUIKER
- KANEEL

Bereiding

KLOP DE EIEREN MET DE SUIKER LUCHTIG OP.

VOEG DE MELK EN WAT KANEEL TOE EN WEEK DE SNEETJES BROOD IN HET MENGSEL.

**VERHIT WAT BOTER IN EEN KOEKENPAN
EN BAK HIERIN DE SNEETJES BROOD OP NIET TE HOOG VUUR AAN BEIDE KANTEN
TOT ZE BRUIN ZIJN.**

SERVEER DE WENTELTEEFJES WARM EN BESTROOI MET POEDERSUIKER.

**OM DE WENTELTEEFJES KROKANT TE MAKEN, VERHIT JE DE SUIKER
(NET ALS BIJ HET BEREIDEN VAN EEN CRÈME BRÛLÉE) MET EEN BRANDER TOT
DEZE KARAMELLISEERT.**

RECEPT 3

Makkemöpkes/kuukskes

Boodschappen

- 90 GRAM OUD BROOD = 3 SNEE
- 2 EIEREN
- 150 GRAM RIETSUIKER
- 150 GRAM BOTER, GESMOLTEN
- 145 GRAM BLOEM
- 1/2 TL BAKPOEDER

Bereiding

TOAST HET BROOD.

LAAT AFKOELEN EN VERMAAL IN EEN KEUKENMACHINE TOT BROODKRUIM.

VERWARM DE OVEN VOOR OP 150°C.

KLOP DE EIEREN EN RIETSUIKER SAMEN OP TOT STIJF EN BLEEKGEEL.

GIET AL KLOPPEND LANGZAAM DE GESMOLTEN BOTER ER DOORHEEN.

MENG DE BLOEM MET HET BAKPOEDER EN SPATEL.

VOEG DAARNA HET BROODKRUIM TOE.

STORT UIT OP EEN BAKPLAAT MET EEN SILICONENMATJE EN SMEER DUN EN EGAAL UIT.

BAK GEDURENDE 15 MINUTEN GOUDBRUIN AF.

**DRAAI DE OVEN TERUG NAAR 130°C
EN BAK NOGMAALS 15 MINUTEN TOTDAT DE KOEK KROKANT IS.**



RECEPT 4

Broodpudding

Boodschappen

- 750 GRAM MELK
- 5 EIEREN
- 200 GRAM SUIKER
- 100 GRAM VANILLESUIKER
- 75 GRAM ROZIJNEN, GEWELD
- 12 SNEE BROOD
- KANEEL

Bereiding

KLOP DE EIEREN MET DE MELK GOED LOS.

VOEG ALLE SUIKER EN KANEELPOEDER TOE EN ROER GOED DOOR.

SNIJ HET BROOD IN KLEINE STUKKEN EN LAAT HET WEKEN IN HET MELKMENGSEL.

ROER HET BROOD DOOR MET EEN GARDE ZODAT ER EEN SOORT BESLAG ONTSTAAT.

VOEG TOT SLOT DE ROZIJNEN TOE AAN HET BESLAG.

**GIET HET BESLAG VAN DE BROODPUDDING IN EEN BAKVORM
EN GAAR DE PUDDING GEDURENDE 45 MINUTEN IN EEN OP 180°C VOORVERWARMD OVEN.**

ALS DE PUDDING TE SNEL KLEURT, KUN JE DE TEMPERATUUR VERLAGEN NAAR 160°

