

# 1 BROODPUDDING

Dit is de perfecte oplossing voor alle kids die de korsten van hun boterhammen niet graag opeten! In plaats van ze weg te gooien, verzamel je ze gewoon. Van zodra je 200 gram korstjes, oud brood of zelfs pistolets hebt vergaard, kun je eraan beginnen!

*Voor alle duidelijkheid, niet te lang wachten: zorg dat het brood niet beschimmeld is.*



## **MATERIAAL:**

een keukenweegschaal  
een maatlepel  
een mengkom  
een kommetje of kopje  
een kleine bakvorm  
een vork  
een garde  
bakpapier  
een rooster  
ovenwanten of pannenlappen



## **INGREDIËNTEN:**

**voor 4 tot 6 personen**

200 g oud brood  
350 ml melk (halfvolle of volle)  
120 g fijne witte suiker  
1 zakje vanillesuiker (8 g)  
2 eieren  
1 eetlepel fijne witte bloem (15 g)  
50 g rozijnen



20 minuten voorbereiding  
+ 45 minuten in de oven



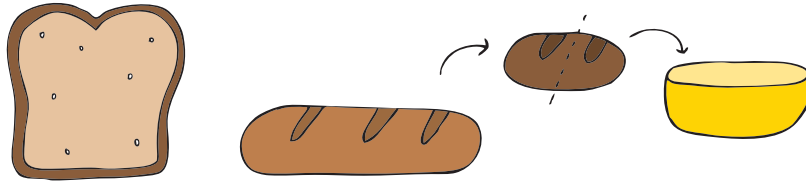
Stap ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦



Stap ⑧ | ⑨ |

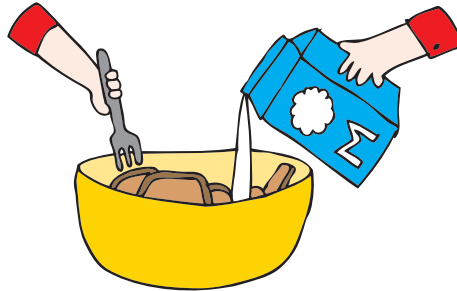
①

Breek alle brood,  
korstjes en co en  
verzamel alles in  
een mengkom.



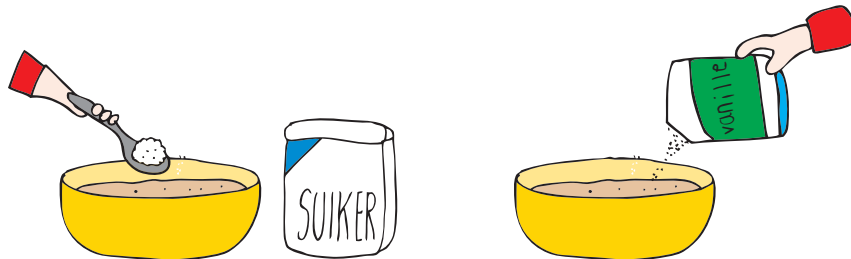
②

Giet de melk over de mengeling  
en laat het een tijdje weken  
zodat het brood mals wordt.  
Grotere stukken kun je het best  
een beetje pletten met een vork.



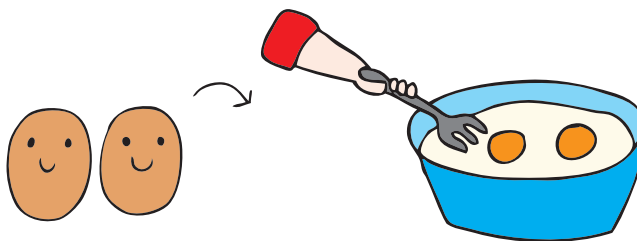
③

Doe er dan de suiker  
en het zakje vanille-  
suiker bij.



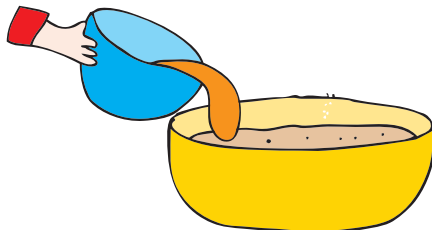
④

Kluts de volledige eieren in een kommetje.



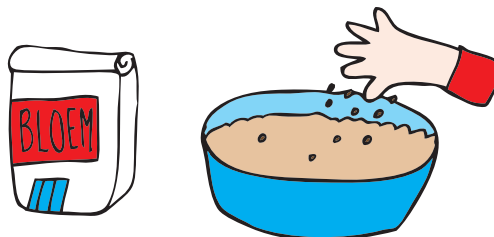
⑤

Giet ze vervolgens bij het broodmengsel.



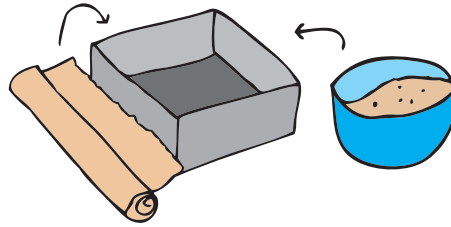
⑥

Meng nu de bloem met de rozijnen in het kommetje en voeg ze daarna ook toe aan het broodmengsel. Zorg dat er geen te dikke brokken meer in het mengsel zitten.



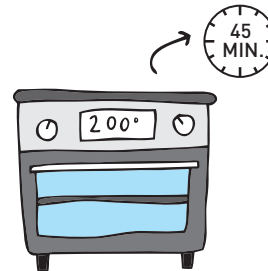
7

Leg het bakpapier mooi in de bakvorm of smeer je bakvorm in met bakmargarine en bestrooi met bloem (zie Keukenweetjes op p. 12). Giet je broodmengsel erin.



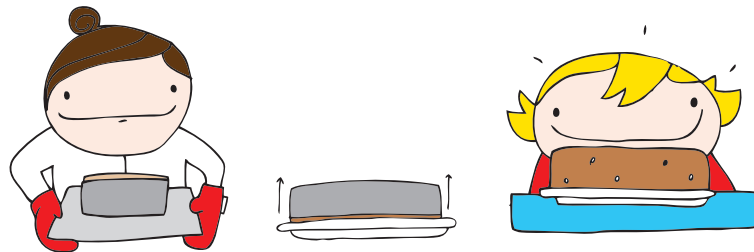
8

Nu mag alles in de voorverwarmde oven: 45 minuten op 200 °C.



9

Zijn de 45 minuten voorbij? Neem dan voorzichtig de bakvorm uit de oven en keer de pudding om op een rooster om af te koelen. Nu kun je het bakpapier netjes verwijderen. Joehoe, smakelijk!



## 2 VERLOREN BROOD

Verloren brood is een geweldige oplossing wanneer je brood al een beetje droog of oud is. Of wanneer je gewoon geen tijd hebt gehad om je koelkast te vullen en er geen toespijs in huis is. Nog een mogelijkheid: je hebt gewoon zin in een zoete boterham, ha!



### MATERIAAL:

een soepbord  
een kom  
een maatbeker  
een pan met antiaanbaklaag  
een platte spatel



### INGREDIËNTEN:

voor 3 tot 4 personen

ca. 400 ml melk (halfvolle of volle)  
5 eieren  
10 boterhammen  
bakmargarine  
witte of bruine suiker (als beleg)



30 minuten voorbereiding



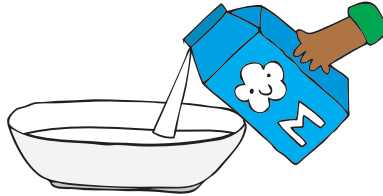
Stap ①②③⑤



Stap ④

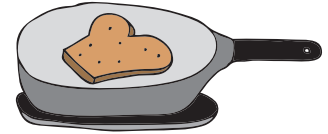
①

Doe een deel van de melk in een soepbord en vul bij wanneer nodig.



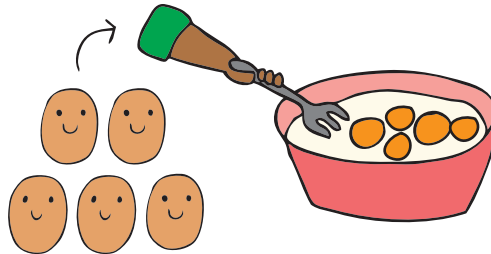
④

Bak hem vervolgens in de pan aan beide zijden tot hij mooi kleurt.



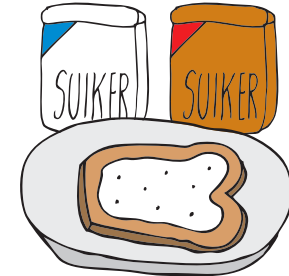
②

Klop de volledige eieren los in een kom.



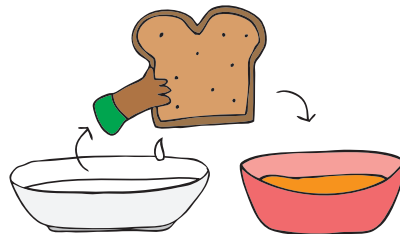
⑤

Dien op met witte of bruine suiker.

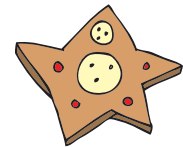


③

Dep de boterham eerst in de melk en draai hem daarna door de geklutte eieren.



Als je zin hebt, kun je een speciale vorm uitsnijden of prikken en/of je boterham versieren met schijfjes banaan, bessen...



# 3 BRIOCHE

Dit is een superlekker ontbijtje. Ideaal voor als je op zondagochtend niet veel zin hebt om aan te schuiven bij de bakker. En je kunt de brioche telkens een beetje anders klaarmaken!



## MATERIAAL:

een keukenweegschaal  
een maatbeker  
een maatlepel  
een mengkom en garde of een keukenrobot  
een hoge bakvorm (liefst 8 tot 10 cm hoog)  
een handdoek  
een rooster  
pannenlappen of ovenwanten



## INGREDIËNTEN:

### voor 4 tot 6 personen

375 g briochebloem of fijne bloem voor gebak  
160 g bakmargarine  
2 eetlepels fijne witte suiker (30 g)  
een snufje zout  
3 eieren  
150 ml melk (halfvolle of volle)  
15 g droge korrelgist of 30 g verse gist  
100 g rozijnen



15 minuten bereiding  
+ 120 minuten rijzen  
+ 60 minuten in de oven



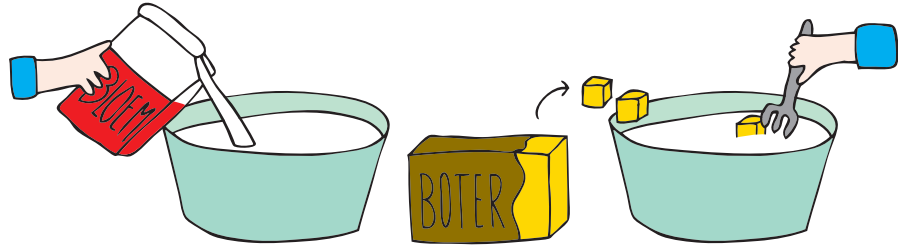
Stap ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧



Stap ⑨ ⑩

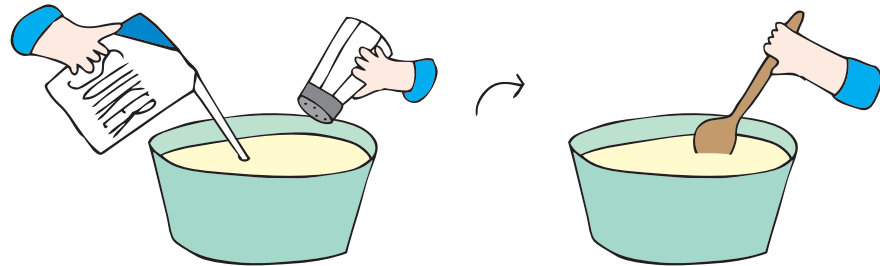
①

Doe de bloem in een mengkom en voeg er stukjes margarine aan toe. Begin te mengen.



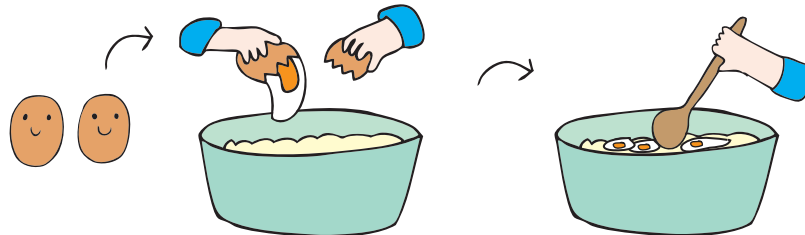
②

Doe er de suiker en een beetje zout bij. Blijf mengen.



③

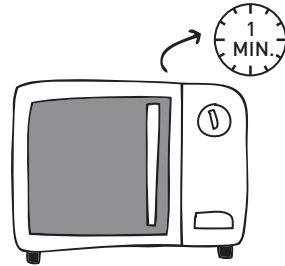
Breek en kluts de volledige eieren en draai ze mee in het deeg.





④

Verwarm de melk op een laag vuur of in de microgolfoven (1 minuutje op ontdooifunctie).



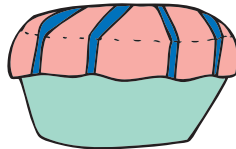
⑤

Los de gist op in de lauwe melk en giet bij het deeg. Meng het geheel goed tot een dikke brij.



⑥

Laat het deeg onder een doek rijzen op een warme plek tot het dik aangezwollen is (zie Keukenweetjes op p. 10).



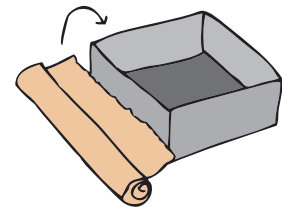
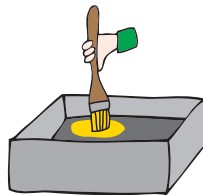
⑦

Draai er, als het deeg goed dik is, de rozijnen door met een lepel en laat het geheel nog 5 tot 10 minuten verder rijzen.



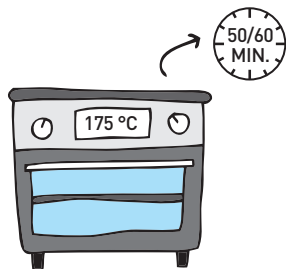
⑧

Beboter de bakvorm en strooi er een dun laagje bloem over. Of, als de bakvorm het toelaat, leg er bakpapier in.



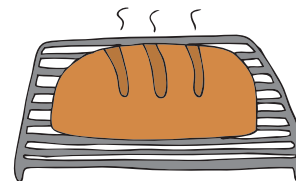
9

Laat het briochebrood 50 tot 60 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 175 °C.



10

Haal het brood uit de oven en laat het afkoelen op een rooster. Smullen maar!



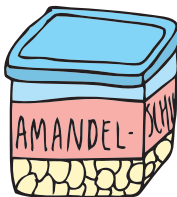
Gebruik met Kerstmis of Pasen eens een speciale bakvorm: een kerstboom, een paasklok, een paashaas...



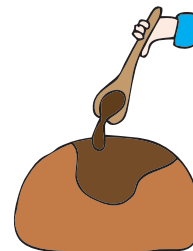
Ben je geen fan van rozijnen? Geen nood, je kunt die gemakkelijk vervangen door parelsuiker, noten, chocoladedruppels...



Je kunt je brood nog extra opleuken door het te versieren met amandelschilfers. Voorzie 1 tot 2 eetlepels amandelschilfers en strooi ze rijkelijk op de bodem van je bakvorm (boven op de bloem).



Ook mooi en lekker: glazuur of druppels chocolade erbovenop!



## 4 PETIT-BEURRETAART

Dit is echt een klassieker. En trouwens de enige taart (zo ongeveer) die niet in de oven moet en supergemakkelijk te maken is. Geloof me!



### MATERIAAL:

een keukenweegschaal  
een mengkom  
een maatlepel  
een vork  
een garde  
een ondiepe kom  
een maatbeker  
een steelpannetje  
een grotere steelpan  
een rechthoekige platte schaal  
een lepel of spatel



### INGREDIËNTEN:

voor 4 tot 6 personen

100 g boter  
100 g poedersuiker  
40 g zwarte chocolade  
200 ml melk (halfvolle of volle)  
15 g cacao poeder  
210 g petit-beurrekoekjes (ca. 30 koekjes)  
*(dat is voldoende voor een taart van 2 rijtjes  
van 3 koeken met 5 lagen)*