



# **Korenmolen “De Oude Molen”**



## **Oude Molens Krentenbrood**

### *Benodigdheden:*

- inhoud van de krentenbroodmix.
- zakje droge korrelgist.
- 50 gram boter of margarine.
- 1 ei.
- 7 gram kaneel.
- 270 ml. melk.
- 400 gram rozijnen, krenten en sukade.

### *Bereidingswijze:*

*Let op: omdat dit recept ingrediënten bevat die beperkt houdbaar zijn en/of later moet toevoegen, kunt u het niet bereiden met de timerfunctie! Doe de ingrediënten in deze volgorde in de bakvorm: krentenbroodmix, eierdooier, margarine, gist, kaneel en tenslotte de melk.*

*Voeg de krenten en rozijnen toe na het piepsignaal (na ± 30 min.).*

### *Tip:*

*Varieer eens door gelijk met de krenten en rozijnen er ongeveer 150 gram gemengde (ongezouten) noten aan toe te voegen. Heel apart!*