



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



Krentenbrood

(in broodbakmachine)

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