

Broodcake

Ingrediënten

- 4 eieren
- 50 gram gesmolte boter
- 100 gram suiker
- 3 zakjes vanillesuiker
- scheutje citroensap
- schepje kaneel/koekkruiden
- 400 ml volle melk (of halfvolle met pakje slagroom)
- 10 tot 15 boterhammen in stukjes
- 1,5 banaan
- 1 appel
- 2 handjes gewelde rozijnen

Bereiding:

1. brokkel de tulband vol met brood voor de maat
2. maak in een andere schaal de mix van alle andere ingrediënten
3. spatel het brood door de mix
4. giet nu de mix in de tulband en plaats deze in de oven

Oven:

1. voor verwarmen op 220 graden
2. in de tulband 40 minuten bakken op 200 graden (evt de laatste 10 min. zonder vorm)
3. in 3x kleine vorm 30 minuten bakken

Hartige variant

- met wit brood
- 15 olijven
- 3 gedroogde tomaten
- gebakken ui
- 15 fêta blokjes
- italiaanse kruiden
- geraspte kaas

Voila! Een prachtige broodtaart! ... Eet Smakelijk
Mamma Anneke



From:
<https://studie.famvisser.net/> - **Studie Pagina Chavoerah Maqor**

Permanent link:
https://studie.famvisser.net/doku.php?id=rec_broodcake&rev=1430589332

Last update: **2022/05/06 21:58**



