

TIPkaart: Oudhollands broodschoteltje

Wat heb je nodig?

Ingrediënten

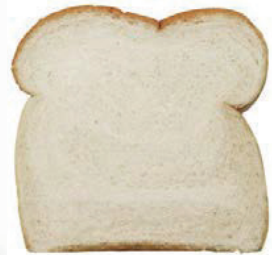
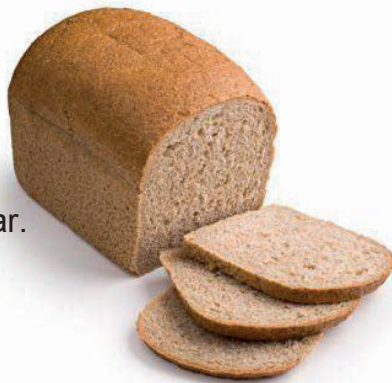
- 300 g oud brood (wit of bruin)
- 2 eieren
- 50 g basterdsuiker
- een halve liter melk
- 50 g krenten
- 75 g rozijnen
- 50 g sukade
- 30 g gekonfijte sinaasappelschil
- 25 g boter
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels basterdsuiker

Materialen

- 1 ovenschaal (inhoud 1 liter)
- 1 kwastje
- 1 maatbeker
- 1 keukenweegschaal
- 2 grote kommen (inhoud 1 liter)
- 1 pollepel
- 6 snijplankjes
- (fruit) messen
- 1 steelpan
- 1 garde
- 1 theelepel
- 1 eetlepel
- schoteltjes of bordjes
- vorken of lepels
- ovenwanten

Vóór je met koken begint

- Was je handen.
- Lees het recept goed door.
- Leg alle ingrediënten en materialen klaar.



Broodschoteltje

- **Verwarm de oven voor.**
De oventemperatuur moet zijn: **180 °C** voor een elektrische oven.
- **Bestrijk de binnenkant van de ovenschaal met een dun laagje boter.**
Gebruik het kwastje.
- **Snijd de korstjes van het brood.**
Snijd het brood in kleine blokjes.
- **Weeg op de keukenweegschaal:**
de krenten, rozijnen, sukade en sinaasappelschil.
- **Snijd de sukade en sinaasappelschil in kleine stukjes.**



Z.O.Z.



- Doe in een kom: de broodblokjes, krenten, rozijnen, sukade en sinaasappelschil. **Schep** alles voorzichtig door elkaar. Doe het mengsel in de ovenschaal.

- **Verwarm** de melk in een steelpan. Maak de melk lauwwarm.

- Pak een kom. **Klop** met een garde 2 eieren los. **Klop 50 g suiker** door het eimengsel. Doe steeds een beetje melk bij het mengsel. **Blijf** roeren en kloppen!

- **Schenk** het mengsel voorzichtig over het brood in de ovenschaal. **Verdeel** het mengsel gelijkmatig.

- **Bestrooi** het broodschoteltje met: 2 theelepels kaneel en 2 eetlepels suiker.

- **Verdeel** de boter in klontjes over het broodschoteltje.

- **Bak** het broodschoteltje in het midden van de oven goudbruin. **Baktijd:** ongeveer 30 minuten.

- Haal de ovenschaal uit de oven. Gebruik ovenwanten! **Schep** het broodschoteltje op de bordjes.

Tips

Staat het broodschoteltje in de oven?
Doe in de tussentijd een Oudhollands spel met je groepje!

Veel plezier

en eet smakelijk!

Na het eten

- Samen opruimen en afwassen.
- Laat alles schoon en netjes achter.

