

MINI BRIOCHE MET IJS EN KRUIDNOTEN

Omschrijving:

Zoete briochecakejes met een vulling van kruidnotenijs, vers fruit, agavesiroop en vers gebakken kruidnoten.

Smaakomschrijving:

Dit gevulde briochecakeje is een ware traktatie. Als tussendoor of als feestelijk dessert. Je zet het in een mum van tijd op tafel en het oogt werkelijk super feestelijk en smaakvol. Varieer met verschillende soorten ijs en fruit naar gelang het seizoen. Het cake is zacht, het ijs lekker koud en de kruidnoten maken het gerecht lekker crunchy.



Ingrediënten:

- Briochecakejes 2 stuks
- Kruidnoten 75 gram grof gemalen
- Kruidnotenijs 2 ijslepels (of meng zelf kruidnoten door vanille-ijs)
- Bosbessen 2 eetlepels
- Agavesiroop 2 eetlepels

Bereidingswijze:

1. Bak de briochecakejes af.
2. Maak zelf je kruidnotenijs door vanille-ijs te mengen met fijn gesneden kruidnoten.
3. Snij het kapje van de briochecakejes en hol de briochecakejes een beetje uit zodat er plaats is voor het ijs.
4. Doe het ijs in de cakejes en leg het kapje er weer op.
5. Bestrooi de cakejes met agavesiroop (of honing), grof gemalen kruidnoten en de bosbessen. Serveer direct.

Serveren:

6. Dit cakeje kun je elke seizoen van het jaar eten met ander soort ijs erin. Nu de feestdagen er weer aankomen zijn kruidnoten een super leuk alternatief.
7. In plaats van agavesiroop kun je ook honing of ahornsiroop gebruiken.



BUSSING
BROOD

MINI BRIOCHE

ART.NR. 2042

25 STUKS, 24 GRAM

Baktijd : 2 min. 200-220°C

**TIP: Voor het beste resultaat
adviseren wij ons brood
ontdooit af te bakken.**

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80 - F 0186 65 34 19
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl