

SUIKERBROOD ROOM & KERSENJAM

OMSCHRIJVING:

Origineel suikerbrood, zacht, zoet en rijk gevuld met parelsuiker en een vleugje kaneel.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Dit heerlijke smaakvolle suikerbrood is te gebruiken bij ontbijt, high tea of als wentelteefje. Hier bereidt als een waanzinnig dessert. De smaak van volle room met de smaakexplosie van kersen in combinatie van brood, suiker en kaneel, kan een mens alleen doen genieten!



INGREDIËNTEN:

- Bussing suikerbrood
- 100 ml slagroom
- 1/2 el fijne kristalsuiker
- 1 el zwarte kersenjam
- paar takjes munt ter garnering

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd een plak van het brood.
2. Klop de slagroom met de suiker stijf.
3. Schep een lepel slagroom op het suikerbrood.
4. Schep daarop de jam en garneer met de munt.



BUSSING
BROOD

SUIKERBROOD

ART.NR. 50391

10 STUKS, 380 GRAM

BAKADVIES:

N.v.t.

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



SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl