

Recept: Notenbrokken van Netje

Het recept: Notenbrokken van Netje	
Bereidingstijd: ...	maakt/baktyd: ...
Ingrediënten: ...	
Bereidingswijze: ...	
Plaatsen: ...	
Op welke manier kan het recept in een gesloten doos?	
Verzamelde door: ...	
Het recept is afkomstig van: ...	
Het recept is afkomstig van: ...	
Het recept is afkomstig van: ...	

COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_011

BESCHRIJVING

Recept: Notenbrokken van Netje

Ingrediënten voor 30 koekjes:

2 eieren, 250 à 300 gr. grof gemalen okkernoten (hoeveelheid hangt af van de grootte van de eieren), 100 gr. kristalsuiker, 1 pakje vanillesuiker, desgewenst een snuifje kaneel, een beetje amandelextract.

Bereidingswijze:

1.) Alle ingrediënten goed mengen met een vork. 2.) Met behulp van 2 koffielepeltjes ongeveer 30 hoopjes leggen op bakpapier of op ingevette folie. 3.) Gedurende 20 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 180 ° C (dan voelen ze nog zacht aan, maar na afkoeling zijn ze prima).

De koekjes bewaren een poosje in een gesloten doos.

Het recept komt van de grootmoeder van Netje en dateert uit 1934. Gaby Bruyninckx bracht het aan bij het Culinair Genootschap.

Het Culinair Genootschap Meetjesland wil je laten proeven van de authentieke Meetjeslandse keuken. Het genootschap gaat op zoek naar oude recepten en probeert ze vervolgens uit. Tijdens de bijeenkomsten wordt dan ook heel wat geproefd. En wie houdt er nu niet van proeven? Daarnaast gaan ze ook op zoek naar het verhaal achter de gerechten. Ken je typische Meetjeslandse gerechten, heb je zelf oude kookboeken of wil je wel eens komen proeven? Dan ben je van harte welkom bij het [Culinair Genootschap Meetjesland](#)!

OBJECTTYPE

recept

DATERING

1934

TREFWOORD

recept, Culinair Genootschap Meetjesland, koekjes

VERWERVING

Gaby Bruyninckx