



🕒 ± 0.5 uur

 ± 2 uur



Het afwerken van de kardemombroodjes:

1. Doe het water, overige basterdsuiker, kardemom en het vanille extract in een steelpan.
2. Verhit dit op een laag vuur, totdat de suiker is opgelost.
3. Haal de broodjes uit de oven en bestrijk ze met de siroop.

Handige informatie

Deel jouw kardemombroodjes met ons!

Heb jij zelf met dit recept kardemombroodjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de broodjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

