

Suikerbrood recept met Brand New Cake

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Vind jij Fries Suikerbrood ook zo lekker? Maak het brood dan eens zelf! Zelfgemaakt Fries suikerbrood is namelijk veel lekkerder dan de kant-en-klare variant uit de winkel. In onderstaand recept lees je precies hoe je dat kunt doen!

Fryske Sûkerbôle

Fries Suikerbrood wordt op zijn Fries ook wel een 'Fryske Sûkerbôle' genoemd. Dit is een wit brood waar korrels suiker in zijn meegebakken. Vaak wordt er ook nog kaneel en/of gembersiroop aan toegevoegd. Wist je trouwens al dat het in Friesland een traditie was om een suikerbrood cadeau te geven aan een moeder die was bevallen van een meisje? Was een vrouw bevallen van een jongetje? Dan kreeg zij krentenbrood cadeau. Grappig hé?! Toch kun je dit brood natuurlijk ook gewoon eten bij de koffie of thee, zonder dat er iemand is bevallen.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 15 gram gist;
- 1 theelepel suiker;
- 500 gram Brand New Cake Suikerbrood-mix;
- 200 gram Brand New Cake Parelsuiker;
- Cakevorm 28 centimeter;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 250 milliliter water.

Recept

1. Roer 150 milliliter water, 1 theelepel suiker en de gist in een glas door elkaar heen.





écht alles om te bakken

- Eet smakelijk!

Maak eens een suikerbroodpudding!

Het bewaren van het suikerbrood

Deel jouw zelfgemaakte suikerbrood met ons!

Heb jij met dit recept een suikerbrood gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Suikerbrood-mix 500g (Art.nr.: BNC00837)
- 1 × BrandNewCake Parelsuiker 200gr. (Art.nr.: BNC00055)
- 1 × Patisse Verstelbare Cakevorm Profi 20-35cm (Art.nr.: 02938)

