



Broodtaart

Dit recept is afkomstig uit het boek 'Eten voor je kind'

ISBN: 9789059565180

Uitgeverij: Fontaine Uitgevers

Auteur: Kees Boer, Annette van Ruitenburch, Régine Steegers-Theunissen

Broodtaart

220 g (minstens 3 dagen) oud brood
(ca. 7 sneetjes)
2 dl melk
100 g rozijnen
½ dl earlgraythee of een andere geurige
en smakelijke thee
700 g handappels
1 eetl. boter
kaneel, naar smaak
75 g suiker
4 eieren
snufje zout
½ zakje droge gist (4 g)
rasp van ½ (biologische) citroen
rasp van ½ (biologische) sinaasappel
40 g poedersuiker

Verhit de oven tot 160 °C. Vet een ovenschaal of een
tulbandvorm van circa 2 liter inhoud in met boter.
Snijd de korstjes van de sneetjes brood en laat
het brood een paar uur in de melk weken. Laat
de rozijnen wellen in de thee, of in water. Was

de appels, schil ze en snijd ze in grote stukken.
Smelt de boter in een pannetje, schep de ap-
pelstukjes erdoor en bestrooi ze na een paar
minuten met kaneel en suiker. Roer alles goed
door elkaar en haal na een paar minuten de pan
van het vuur. Klop het geweekte brood in de
kom glad en klop met een garde een voor een de
eieren erdoor. Roer de uitgelekte rozijnen, appels,
gist, citroen- en sinaasappelrasp en het zout door
het broodmengsel en stort het in de ovenschaal
of tulbandvorm. Bak de taart in de oven in onge-
veer 1 uur gaar en goudbruin.

**Geschikt voor baby's (wanneer ze vast voedsel
eten).**

kcal/100g	140
eiwit/100g	4
KH/100g	24
suiker/100g	18
vet/100g	3
verz vet/100g	1
e.o.v./100g	1
m.o.v./100g	0

Tip: lekker met confituur van rode bieten.

2 (oer)bieten
1 (biologisch) citroenschilletje
100 g suiker
1 vanillestokje

Was de bietjes, schil ze en snijd ze in heel kleine
blokjes. Doe de bietblokjes in een pan met 3 dl
water, citroenschil, suiker en het opengesneden
vanillestokje en laat ze 20-30 minuten garen. Giet
de blokjes in een zeef, vang het kookvocht op en
kook dit in tot een licht gebonden stroop. Roer
de bietenblokjes erdoor.

