



BROODKOEKJES

Koekjes gemaakt van oud brood zijn al eeuwenoud. In Nederlandse kookboeken uit de zeventiende en achttiende eeuw komen broodkoekjes veelvuldig voor onder mooie namen als poffenbroodjes of zoete geertjes.

Het principe is altijd hetzelfde: oud brood wordt verkruid en geweekt in vocht, meestal melk of room. Daaraan worden wat smaakmakers toegevoegd als kaneel, citroenrasp of rozenwater (Gouden Eeuw). Hoopjes van het mengsel worden gebakken in boter. Ook in de Tweede Wereldoorlog werd oud brood op deze manier verwerkt.

Ingrediënten

100 gram oud brood, in stukjes

150 ml melk

2 el gecondenseerde melk

20 gram custardpoeder

snufje kaneel

rasp van ½ citroen

boter om in te bakken

Doe melk en gecondenseerde melk in een kom en week hierin het brood tot het helemaal zacht is. Roer er dan custardpoeder, kaneel en citroenrasp door. Smelt wat boter in een hete koekenpan en leg hier hoopjes van het beslag in. Bak de koekjes aan beide zijden goudbruin en gaar. Eet ze het liefst warm, bestrooid met een beetje suiker.

Overgenomen uit: KOKEN IN OORLOGSTIJD *Creatief en gezond koken in de jaren '40*

PS.: gecondenseerde melk verkrijgbaar in een blikje, het restant kan goed ingevroren worden in bijv. ijsklontjesbakje.