



Sodabroodkrans met Camembert

16 personen – 45 min bereiding

Ingrediënten

- 400 ml Karnemelk
- 250 g Bloem voor wit brood
- 250 g Volkoren Patisseriebloem
- 1 kl natriumbicarbonaat (baksoda)
- 1 kl bakpoeder
- 1 kl zout
- 1 el rozijnen
- 2 el Porto Cruz Tawny
- 1 el amandelnoten
- 1 camembert (houten doosje)

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng de witte bloem en de volkorenbloem door elkaar.
- Voeg het natriumbicarbonaat, het bakpoeder en het zout toe.
- Giet de karnemelk erbij en meng tot een egaal deeg (niet kneden).
- Verdeel het deeg in 8 gelijke bollen.
- Haal de Camembert uit het papier en plaats opnieuw in het doosje.
- Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier en plaats het doosje Camembert in het midden van de bakplaat.
- Plaats de bolletjes deeg rondom het doosje.
- Prik meermaals in de bovenkant van de Camembert en vul deze gaatjes met de rozijnen en de amandelnoten.
- Overgiet met wat rode porto zodat deze rustig kan intrekken.
- Bak de broodkrans met Camembert in de oven gedurende 20'.
- Serveer meteen na baktijd, met een koffielepel in de Camembert.