

LANG LEVE MAMA!

Niet vergeten! Zondag 14 mei vieren we Moederdag. We maken je het dit jaar wel héél makkelijk om mama te verwennen. Wat denk je van een kistje handgemaakte chocolade? Of ga je voor een aardbeivlaai of aarbeiengebakje? Onze banketbakkers gaan met de nodige toewijding voor jou aan de slag! Wat het ook wordt, wij wensen alle moeders en oma's uit de Kempen een heerlijk dagje toe. Leg ze maar eens flink in de watten!

*Schrijf in
je agenda!*

Zaterdag 13 mei:

Feest in Dommelen:
40 jaar winkelcentrum
de Belleman

Zondag 14 mei:

Moederdag!

Vrijdag 19 mei:

Fiets naar je werkdag

**Zondag 28 en
maandag 29 mei:**

Pinksteren, lekker lang
weekend

Donderdag 1 juni:

Opening van onze nieuwe
winkels in Hapert en
Reusel!

Zaterdag 2 juni:

Feestdag 50 jaar Bakkerij
Museum Luyksgestel



*Cadeau-ideeën
voor Moederdag:*

- > Ga bij oma langs met aardbeivlaai!
- > Maak een tekening voor mama (kijk in deze folder)
- > Je maakt elke oma of mama blij met foto's van de (klein)kinderen

Recept

ZELFGEMAAKT BESCHUIT MET GEMARINEERDE AARDBEIEN EN SNELLE 'CLOTTED CREAM'



Nodig voor 10 stuks:

- > 5 beschuitbollen
(verkrijgbaar op donderdag)
- > 5 delen crème fraîche
- > 4 delen mascarpone
- > 150 gram aardbeien, in schijfjes
- > sap van 1 sinaasappel
- > 1 eetlepel ahornsiroop

Doen:

1 Snijd de beschuitbollen doormidden en leg ze met de gesneden kant naar boven op een bakplaat. Zet ze 10 tot 15 minuten in een oven op 190° C tot de bovenkant mooi goudbruin is.

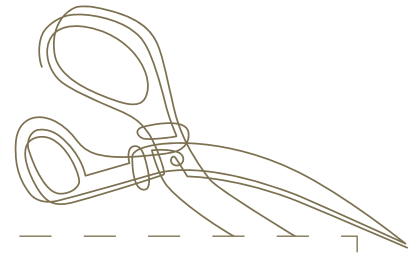
2 Meng ondertussen het sinaasappelsap, de ahornsiroop en de aardbeien. Zet dit in de koelkast om te marinieren. Roer de crème fraîche en de mascarpone los van elkaar even door en meng het dan zachtjes door elkaar (als je te hard klopt wordt het dun).

3 Serveer de beschuiten liefst als ze nog een beetje warm zijn met de aardbeien en clotted cream 'on top'. Smakelijk!

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Verras je moeder!

Teken of schrijf hier waarom je zo gek op haar bent.



JIJ BENT DE

Liefste mama
omdat...

W W W . B A K K E R I J V A N H E E S W I J K . N L

Smaak van 't seizoen (van 1 t/m 27 mei 2023)

ER ZIJN WEER AARDBEIEN!



Aardbeienteutje
€ 2,85



Roll it aardbei
~~€ 11,55~~ nu € 9,95



Aardbeienvlaaitje
€ 2,95



Aardbeien-
bavaroisevlaai
half: ~~€ 10,45~~ nu € 8,75
heel: ~~€ 20,90~~ nu € 17,50



Aardbeienvlaai
half: € 11,00
heel: € 22,00



Aardbeienbol-
gebakje
€ 2,85

Ook lekker!



Kistje geluk
Handgemaakte chocolade
€ 8,95



Krentenbrood
half
~~€ 3,15~~ nu € 2,95



Dommels donker
~~€ 3,90~~ nu € 3,20
(1 t/m 13 mei)



Gessels granen
~~€ 3,90~~ nu € 3,20
(15 t/m 27 mei)

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL