

Smaak van 't seizoen (2 t/m 28 oktober 2023)

# OKTOBER! WE BAKKEN WEER SPECULAAS



**Speculaasjes**  
€ 4,75



**Speculaasdeeg**  
€ 3,95



**Speculaas-briochebrood**  
€ 4,45



**Bosvruchten-teutje**  
€ 2,85



**Gevulde speculaas**  
€ 5,95

## Aanbiedings-broden



**Lichtbruin**  
~~€ 3,40~~ nu € 3,00  
(2 t/m 14 oktober 2023)

**Kempenkorn**  
~~€ 3,90~~ nu € 3,50  
(16 t/m 28 oktober 2023)

## Ons gebak voor Pink Ribbon!



**Pink ribbon vlaai**  
half: ~~€ 10,45~~ nu € 9,00  
heel: ~~€ 20,90~~ nu € 18,00  
(2 t/m 28 oktober 2023)



**Pink Ribbon tompouce**  
€ 2,85  
(2 t/m 28 oktober 2023)



**Pink Ribbon bolgebakje**  
€ 2,85  
(2 t/m 28 oktober 2023)

Bereid met kwark uit Bladel!



OKTOBER 2023

## SPAAR MEE VOOR ALFABET-BAKVORMPJES!

Yes, het is oktober! De herfst doet zijn intrede en dan ruikt de bakkerij weer heerlijk naar versgebakken speculaas. Het najaar is een mooie tijd om bakker te zijn. We inspireren onze kleinste klanten graag om deze herfst ook aan het bakken te slaan.

In oktober starten we met een spaaractie waarbij je bakvormpjes kunt sparen. Met deze bakvormpjes kun je het hele alfabet bakken (zie pagina 2)! Dat is niet alleen leuk, maar ook educatief: kinderen kunnen zo spelenderwijs letters en woorden leren.

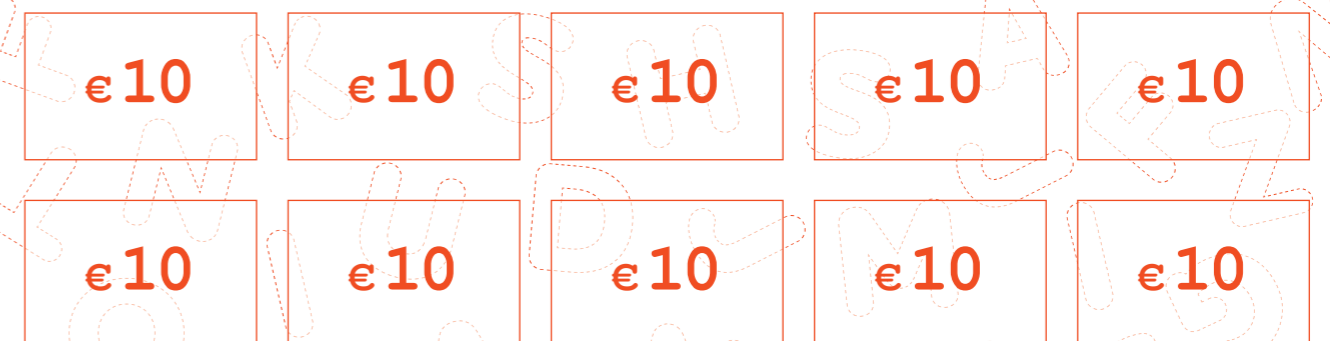
Knip onderstaande spaarkaart uit of vraag ernaar in de winkel en begin met sparen voor de alfabetbakvormpjes. We hebben een beperkte voorraad, dus zorg ervoor dat je er op tijd bij bent.

We hopen jullie binnenkort te zien en wensen je alvast veel bakplezier!



## Spaar de alfabetbakvormpjes met deze stempelkaart!

Knip deze stempelkaart uit. Elke 10 euro is een stempel waard. Is de kaart vol? Dan krijg je gratis de letterbakvormpjes t.w.v € 8,00!



\* Actie geldt van 2 oktober t/m 2 december 2023. Zolang de voorraad strekt.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

# Nieuwtjes

## PINK RIBBON

Oktober is de maand van Pink Ribbon, een organisatie die zich inzet voor borstkankeronderzoek en het vergroten van bewustzijn rondom deze ziekte.



Jane Kraaijvanger met haar twee zonen.

Jane Kraaijvanger uit Luysggestel vertelt: "Gezien ik zelf helaas uitgezaaide borstkanker heb, ben ik me heel bewust van het feit dat onderzoek naar borstkanker heel belangrijk is. In 2024 wil ik graag

meedoen met de 'Pink Ribbon Loop' in Drunen. Geweldig dat Bakkerij van Heeswijk op deze manier geld wil inzamelen voor borstkankeronderzoek."

We hebben een uitgebreid Pink Ribbon assortiment samengesteld. Per gebakje gaat er 0,25 cent naar de organisatie. Van elke vlaai gaat er 1 euro naar het goede doel.



## LEKKER GRIEZELEN!

Halloween staat voor de deur en bij Bakkerij van Heeswijk hebben we op 27, 28, 30 en 31 oktober een speciaal Halloween-assortiment samengesteld. Kies jij voor een huiveringwekkende chocoladebol, een schattig spooksoesje of een griezelige muffin? Maak van jouw Halloween-feestje een smulfeestijn!



## Speculaas-letterkoekjes bak je zo!

**1** Neem een glad werkvlak en bestrooi het met bloem.



**2** Snijd een stukje van het speculaasdeeg en rol het uit met een deegrol (of een fles) tot de gewenste dikte – bijvoorbeeld 3 mm.



**3** Duw met de lettervormen koekjes uit het speculaasdeeg en leg ze op een goed beboterde of bebloemde bakplaat. Op bakpapier bakken kan ook.



**4** Laat het deeg bakken in een voorverwarmede oven op 180°C gedurende 10 tot 12 minuten.

## Recept

# PADDEN-STOELN-SOEP

### Nodig:

- > circa 500 gram paddenstoelen, in stukken gesneden
- > 2 rode uien, fijnggehakt
- > 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- > een klontje boter
- > een scheutje olijfolie
- > een scheutje witte wijn
- > 1 eetlepel fijngehakte tijm, alleen de blaadjes
- > 1,5 liter groente- of paddenstoelenbouillon
- > een flinke scheut slagroom of kookroom
- > 2 eetlepels peterselie, fijngehakt

### Doen:

**1** Zet een grote pan op het vuur en laat deze goed heet worden. Doe de olijfolie en het klontje boter erbij en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de paddenstoelen toe en bak deze op middelhoog vuur. Het mag gerust een beetje aan-koken tot alles goudbruin is. Doe de wijn en tijm er bij. Breng op smaak met peper en zout.

**2** Bak de paddenstoelen voor ongeveer 10 minuten, totdat het meeste vocht verdampt is. Giet de bouillon erbij. Breng het aan de kook en laat ongeveer 20 minuutjes op laag vuur pruttelen.

**3** Schep een soeplepel van de soep in een kom en pureer de rest tot een mooi glad mengsel. Giet het grove mengsel weer terug in de pan bij de gladde soep en voeg de slagroom of kookroom toe.

**4** Bestrooi met een beetje fijngehakte peterselie en eventueel extra zout en grofgemalen peper.

## Tip!

Snijd een knoflookteentje doormidden en wrijf hiermee een snee brood in. Besprenkel dit met olijfolie en rooster op deze zijde in een koekenpan.