

Smaak van 't seizoen (7 april t/m 9 mei 2026)

LEKKER VAN BIJ ONS!



Aardbeienteutje
€ 3,20 nu € 3,00



Roll it aardbei
€ 12,50 nu € 11,00



Aardbeienbolgebakje
€ 3,20



Abrikozen speciaaltje
€ 3,20



Aardbeievlaai
> Verkrijgbaar vanaf 6 mei
€ 25,00



Tompoezen
> Verkrijgbaar op 25 en 27 april
€ 3,10

4+1
GRATIS

Krek as vrugger

Krenten-
brood
Half
€ 3,50
nu € 3,20



Peperkoek
met kandij
€ 3,50



Pruimenjam
€ 4,75
nu € 4,25



Aanbiedingsbroden

Dommels
donker
€ 4,30 nu € 4,00
(7 t/m 11 april)



Gessels
granen
€ 4,30 nu € 4,00
(13 t/m 25 april)



Busbruin
€ 3,40 nu € 3,10
(28 april t/m 9 mei)



Druk- en zelftuiten voorbehouden.



APRIL-MEI
2026

Lekkere FEESTDAGEN

Tompoezen op Koningsdag, aardbeievlaai om mama in de bloemetjes te zetten of gewoon het onmisbare kuukske bij de koffie... In Nederland grijpen we elke gelegenheid aan om te trakteren met lekkernijen. Bij Bakkerij van Heeswijk maken we van trakteren een feestje met écht lekker gebak. Geniet ervan!



KONINGS DAG

Maandag 27 april

We maken oranje-tompoezen! Onze broodbakkers genieten van Koningsnacht dus vandaag is er geen busbrood.

De tompoezenkraam is geopend van 8 tot 13 uur.

Het oranje-assortiment:

- > Oranje-tompoezen (4+1 gratis!)
- > Appelflappen
- > Borkels Molenbrood



BEVRIJDINGSDAG

Dinsdag 5 mei

We vieren de bevrijding! Onze winkels zijn gewoon geopend van 8 tot 18 uur.

MOEDERDAG

Zondag 10 mei

Traditiegetrouw is er weer aardbeievlaai met verse aardbeien van eigen bodem!



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Recepten

GEBAKKEN APPELTJES

MET KRENTENBROODCROUTONS

*Ons krentenbrood
is nu in
de aanbieding!*

Nodig

(voor 2 personen):

- > 1 appel
- > kaneel
- > eventueel suiker
- > 2 sneetjes krentenbrood
- > flinke klont boter

Doen:

- 1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de sneetjes krentenbrood in blokjes.
- 2** Smelt een flinke klont boter in een koekenpan. Haal de pan van het vuur zodra de boter gesmolten is en hussel de blokjes krentenbrood erdoor zodat ze goed met boter bedekt zijn.
- 3** Verdeel ze over een bakplaat en bak ongeveer 8 minuten in de oven tot ze knapperig zijn. Draai ze tussendoor een paar keer om.
- 4** Snijd de appel in partjes en meng met kaneel en eventueel wat suiker. Bak de partjes in een schone koekenpan met boter goudbruin.
- 5** Verdeel de warme appeltjes over twee bordjes en strooi de croutons erover. Serveer eventueel met een beetje vanillevla, mascarpone of clotted cream.



KOFFIE- WENTELTEEFJES

VOOR MAMA OP MOEDERDAG

Nodig:

- > 4 eieren
- > 4 sneetjes wit of bruin casinobrood
- > 1 espressokopje sterke espresso (koud)
- > 2 el (slag)room
- > 1 theelepel rietsuiker
- > snufje zout
- > beetje vanille-extract
- > boter

VOOR DE TOPPING:

- > 4 el mascarpone
- > 4 el Griekse yoghurt
- > poedersuiker naar smaak

Doen:

- 1** Klop de eieren luchtig met de koude espresso, room, suiker, een beetje vanille-extract en een snufje zout. Giet dit mengsel in een brede schaal.
- 2** Doop de sneetjes casinobrood in het eimengsel tot ze goed zijn volgezogen. Meng de mascarpone met de Griekse yoghurt en poedersuiker naar smaak.
- 3** Bak de wentelteefjes in een koekenpan met boter goudbruin. Houd ze eventueel warm in de oven.
- 4** Serveer met de mascarpone-crème en bijvoorbeeld vers fruit of chocoladevlokken – wat mama het lekkerst vindt.



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL