

Smaak van 't seizoen

(28 september t/m 31 oktober 2026)



Aanbiedingsbroden



Lichtbruin
€ 3,90 nu € 3,50
(28 sept. t/m 17 okt.)



Kempenkorn
€ 4,30 nu € 3,90
(19 t/m 31 okt.)

Lekker najaar!



**Bosvruchten-
bavaroisevlaai**
€ 23,90 nu € 19,90



**Bosvruchten-
bolgebakje**
€ 3,20



**Bosvruchten
roll it**
€ 12,50 nu € 10,95



Heksenboomgebakje
met hazelnootcrème
€ 3,20



OKTOBER
2026



WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

Nieuwtjes



De Heksenboom
in Bladel.

Foto: Rob Visser

LEKKER GRIEZELEN

Zaterdag 31 oktober is het weer Halloween. Dat wordt weer verkleden, knutselen en griezelen geblazen.

Wist je dat je het hele jaar door kunt genieten van griezelige sages en legendes in de Kempen? Via www.visitdekempen.com ontdek je verschillende spannende wandel- en fietstochten. Zoek de Dansende Katten in Bergeijk, speur naar een vervloekte landheer in Eersel of ga op Heksenjacht in Bladel.

ZWARTE KAAAT

In 1596 zaaide Zwarte Kaat, bekend als 'de heks van Hellenende', angst en terreur in de Brabantse Kempen. Via www.heksenjachtbladel.nl volg

je een spannende GPS-route, en ontdek je via raadsels de legende van Zwarte Kaat. Perfect voor gezinnen, vriendengroepen en teams.

**Heksenboom-
gebakje**
met hazelnootcrème
€ 3,20



TEUTJES MET IJS

Geen tijd om een uitgebreid dessert te maken? Onze teutjes zijn heerlijk van smaak met seizoensfruit en crumble. Met ijs worden ze een perfect *grand dessert*.

1 Verwarm een teutje kort in de oven (voorverwarmen op 200 graden, 5 minuten)

2 Snijd een splitijsje met een scherp mes in blokjes en schuif ze van het stokje. Leg de blokjes op de crumble.

De combinatie van warm zoet en fris ijs is verrassend lekker.



Recept

PADDEN- STOELEN- BURGER

OP EEN VOLKORENBOLLETJE



Nodig (voor 4 burgers)

- > 350 g gemengde paddenstoelen (bijv. kastanjechampignons, shiitake, oesterzwam)
- > 4 el olijfolie
- > 1 teentje knoflook, fijngehakt
- > blaadjes van 1 takje verse tijm
- > 150 g bruine bonen (uit pot, uitgelekt)
- > 2 eieren
- > 8 el paneermeel
- > 50 g walnoten, grofgehakt
- > 125 g geraspte oude of pittige kaas
- > peper en zout
- > handvol rucola
- > 4 volkorenbolletjes

Doen

- 1** Hak de paddenstoelen grof. Bak ze kort in een hete koekenpan met een beetje olijfolie samen met de knoflook en tijm.
- 2** Prak de bruine bonen fijn. Doe ze samen met het paddenstoelenmengsel, de walnoten en de kaas in een keukenmachine. Pulse een paar keer tot een grof mengsel.
- 3** Meng vervolgens met de hand de eieren, het paneermeel en peper en zout erdoor. Zet minimaal een uur in de koelkast om op te stijven. Vorm dan met de hand vier burgers.
- 4** Verhit een flinke scheut olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de burgers met een deksel op de pan in 8 à 10 minuten goudbruin en gaar. Draai ze halverwege voorzichtig om, ze zijn niet heel stevig.
- 5** Snijd de volkorenbolletjes open en beleg met rucola en de burgers.

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL

WWW.BAKKERIJVANHEESWIJK.NL