Kneutels



KNEUTELS

BEREIDINGSWIJZE

"Volg het recept voor Jan-In-De-Zak. Neem van het gerezen deeg een eetlepel af en maak er balletjes mee. Kook de balletjes voor 10 minuten in melk. Lepel daarna de melk over de kneutels en doe er bruine suiker over.

Bron: Gaby Bruyninckx

COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_027

BESCHRIJVING

Variant op het recept Jan-In-De-Zak. Men maakt balletjes van het gerezen deeg en kookt ze in melk. Daarna lepel je de melk over de kneutels en doe je er bruine suiker over.

OBJECTTYPE

recept

PLAATSEN

Eeklo

DATERING

2015

TREFWOORD

recept, deeg, melk

VERWERVING

Gaby Bruyninckx