

Bakken met Cas Wolters!

Op 22 december sloten we de webinarweken af met een bakworkshop van Cas Wolters, die je natuurlijk kent van Heel Holland Bakt. Cas' zijn specialiteit is de bekende klassiekers een eigen draai geven, dus dat deed hij! Je kijkt de workshop terug via de link hieronder.

Hieronder vind je de recepten van het hartig kerstbrood en de verrukkelijke aardbeien tiramisu. Daar steel je deze feestdagen zeker de show mee aan de kersttafel! Doe je ook mee met de win-actie?

Aardbeien tiramisu

Recept: [Open hier het recept voor de heerlijkste aardbeien tiramisu die je deze kerst zal proeven!](#)

Terugkijken: [Kijk hier de bakworkshop terug \(let op, de eerste dia in beeld klopt niet, klik op afspelen en dan begint de workshop vanzelf\)](#)

Doe mee en win!

[Stuur een foto van jouw meesterbaksel naar \[jennyholleman@proteion\]\(mailto:jennyholleman@proteion\) en maak kans op een verrassingspakketje van Cas! Je kunt t/m 4 januari 2022 je creatie insturen.](#)

Bakkers klaar... bakken maar!

Recept hartig kerstbrood

[Hartig kerstbrood - Cas Wolters - open het recept!](#)