

## Krentenbrood van Bets

Geen directe familie, wel een goede bekende van de familie. Bets van Velzen uit Tilburg. Het krentenbrood van Bets moet makkelijk te maken zijn en heerlijk smaken. Zeggen de overleveringen. Probeer het maar eens.

### Ingrediënten:

500 gr zelfrijzend bakmeel  
200 gr witte basterdsuiker  
125 gr rozijnen en 125 gr krenten  
2 eieren  
2 pakjes vanille suiker  
1,5 thee lepel zout  
Wat kaneel  
125 gr boter of margarine  
Een halve beker melk

Krenten en rozijnen wellen in water als je dat wilt, afgieten en drogen in de vergiet

Eerst bakmeel, suiker, vanillesuiker, zout en kaneel door elkaar roeren.

Eieren erbij

Margarine smelten

Dan de gewassen en gewelde krenten en rozijnen bij het deeg doen  
Omdat het dan nog te droog is een halve beker melk erbij (lauw)  
Alles goed door elkaar roeren. In een bakblik van ongeveer 30 cm lengte doen.

Het moet 'n taai beslag zijn.  
De oven voorverwarmen op 150 graden, een half uur er in zetten

Dan de oven wat hoger draaien (ongeveer 160 graden) en nog 40 minuten

Dat moet je even bekijken, alle ovens zijn verschillend.

Eet smakelijk



### Gepensioneerden zijn goud waard

hoezo ouderen niets meer waard????

we hebben zilver in onze haren,

goud in onze tanden,

gas in onze darmen,

stenen in onze nieren,

lood in onze schoenen,

kalk aan onze nagels,

staal in onze heupen,

plastic in onze knieën,

vol met dure medicijnen,

lijken we wel op goudmijnen.

een mens met zoveel mineralen,

is met geen miljoen te betalen.

daarom ga ik fier door 't leven,

neem kritiek op als een spons,

want door al die rijkdom,

**DRIJFT DE ECONOMIE NOG STEEDS OP  
ONS!**

