



Sinterklaas, Kerst én Oudejaarsdag in één maand. Je kunt december met recht een feestmaand noemen. Niets leuker én lekkerder dan dit te vieren met zelfgemaakte lekkernijen, gebakken van eerlijk en ambachtelijk gemalen meel van Korenmolen de Weyert in Makkinga. In de molenwinkel vind je een groot assortiment Weyert-bakmixen door de vrijwilligers zelf samengesteld, zoals:

#### **Oude vertrouwde Weyert bakmixen voor:**

- Kruidnootjes
- Knieperties
- Ooststellingwerfse appelcake
- Chocoladekoekjes
- Hazelnootkoekjes
- Abrikozen-notenbrood
- Stokbrood
- Hazelnoot-chocoladecake
- Duo-kokoscake
- Appel-kokoskoek
- Boterkoek
- Cupcakes
- Kruidkoek – 2 granen
- Zwitserse broodbol
- Pizzabodem
- Bananencake
- Oma's gemberkoek
- Kruierskoek
- Pannenkoeken

#### **Nieuwe Weyert bakmixen voor de feestmaand**

- Aaltjes Kersttulband *(zie foto)*
- Pompoen met walnotentaart

#### **Ook nieuw**

- Weyert roggebrood
- Weyert roggeknar met rozijnen



#### **Zelf bakken?**

Bak je liever een cake, taart of brood volgens eigen recept? Probeer het dan net als veel andere thuisbakkers met het meel of de bloem van De Weyert, ambachtelijk gemalen door onze eigen molenaars. Op de Weyert malen en builen we tarwe en rogge.

#### **Sinterklaas- en kerstcadeautjes**

Zoek je een leuk sinterklaas- of kerstcadeautje voor iemand die graag bakt? In de molenwinkel vind je leuke cadeaupakketjes, groot en klein. Je kunt er ook zelf een laten samenstellen.

#### **Openingstijden**

De molenwinkel is elke zaterdagmorgen van 9.30 – 12.30 uur open. Zien we jou binnenkort langskomen?