

Stichting Wrâldfrucht  
Voorstraat 1  
9285 NM Buitenpost  
info@waldpyk.com



## INSCHRIJFFORMULIER WICHTER RECEPTENWEDSTRIJD

**Naam** : Marjan Vroom

**Titel recept** : **Wichtertje**

**Beschrijving recept** : volwassen snoepje van streekproducten uit de Wâlden

**Nodig:** 1 kilo wichters, de vruchten van de wichterboom  
10 cl cichorei-siroop  
1 eetlepel bloem van boekweit  
pan, pollepel, moeszeef, vorm met opstaande rand, bakpapier, zakje

Wichters een half uur koken en pitten verwijderen, door de moeszeef halen.  
Cichoriesiroop toevoegen.

Wichtersap ongeveer een half uur indikken door zachtjes te koken en steeds te roeren.

Wanneer het haast niet meer mogelijk is om te roeren de donkerbruine massa uitgieten over het bakpapier in de vorm en af laten koelen.

In stukjes snijden. Een zakje vullen met wat boekweitmeel en de stukjes er bij doen, schudden.

De snoepjes verpakken in een vrolijke geel/oranje wikkel (de kleuren van de rijpe vrucht).

**Resultaat:** een snoepje dat duidelijk pruimig smaakt, maar met een beetje bitterheid. Het is zo stevig als turks fruit. Gezoet met fructose, geen suiker