



receptenboek 5A

keukenpret

Schooljaar 2023-2024

receptenboek 5A

keukenpret

Faye	pannenkoekenroll
Lou	wafels
Lennert	tiramisu
Jonas	appelcake
Lore	chocoladecupcakes
Aukje	chocolate chip cookies
Artuur	bananenlollies
Marie	pizzasandwiches
Dorian	spicy aardappelen
Lente	wentelteefjes
Kamiel	speculaasmousse
Elise	snelle brownie
Vincent	kaneelrolletjes
Siano	fruitsmoothie
Edward	minisoesjes
Lezina	appelflappen
Paulien B	worstenbroodje
Paulien D	fruitbrochettes
Kim	mascarponepaasei
Milan	stempelkoekjes

SPICY AARDAPPELCAKES MET GEHAKT



Ingrediënten (4 personen)

- 1kg aardappelen (loskokend)
- 250 g gemengd gehakt
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- ½ rode chilipeper
- ½ busseltje koriander
- een snuifje oosterse kruidenmengeling
- 4 eetlepels bloem
- een klontje boter
- olijfolie
- peper en zout



benodigdheden

- een roerzeef
- een oven
- een ovenvaste schaal
- een mes
- een grote braadpan
- een vork
- 2 grote mengschalen



tijdsduur

150 min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven op 200°C.
- 2) Smeer een ovenvaste schaal in met een laagje olijfolie.
- 3) Leg er dan de aardappelen in. Pof de aardappelen in de hete oven.
- 4) Pel de sjalot en snij ze overlans in twee. Snipper ze zo fijn mogelijk.
- 5) Pel de look en plet hem dan tot pulp.
- 6) Verwijder (naar smaak) de hete pitjes en snipper de chilipeper in piepkleine stukjes.
- 7) Verhit een grote braadpan en schenk er een scheutje olijfolie in.
- 8) Bak het gehakt in de hete olie.
- 9) Prak het gehakt met een vork zodat het in brokjes uiteenvalt.
- 10) Zodra het vlees gekleurd is, voeg je de snippers sjalot, de puntjes rode chilipeper en de geplette look toe.
- 11) Kruid het mengsel met een snuifje oosterse kruidenmengeling en een beetje peper en zout.
- 12) Laat het mengsel nog even bakken en zet het vuur af.
- 13) Prik elke gepofte aardappel op een vork en verwijder de schil voorzichtig.
- 14) Neem de grote mengschaal en zet er de roerzeef boven en raai alle geschilde aardappelen erdoor.
- 15) Voeg naar smaak een beetje zout toe en meng.
- 16) Giet het gebakken gehakt in een tweede mengschaal, doe er een handje gepureerde aardappelen bij.
- 17) Spoel de koriander en pluk de blaadjes af.
- 18) Snipper het kruid fijn en meng het onder het gehakt met propere handen.
- 19) Rol kleine stevige balletjes van het gehaktmengsel. (diameter van 3 tot 4 centimeter)
- 20) Geef de balletjes nu een jas van aardappelpuree.
- 21) Neem een portie puree in de hand en plaats een balletje gehakt in het midden.
- 22) Kneed de aardappelpuree met zorg rond het vleesballetje.
- 23) Plat de bollen een beetje af: zo krijg je broodvormige cakejes van zo'n 6 tot 8 centimeter breed.
- 24) Doe wat bloem in een schaal en bepoeder de aardappelcakes zorgvuldig.
- 25) Verhit een klontje boter in een braadpan op een matig vuur.
- 26) Bak de cakejes aan beide zijden goudbruin.
- 27) Zet het vuur niet te hard!
- 28) Enkele minuten later kan je de warme cakejes serveren.

PANNENKOEKEN ROLL MET MASCARPONE

Ingrediënten (4 personen)



- 2 eieren
- 35 g fijne suiker
- 1 snuif zout
- 1 tl vanille essence
- 100 g bloem
- 275 g melk
- 250 ml slagroom

- 40 g gesmolten boter
- extra boter om te bakken
- 1 tl rode kleurstof of gel
- 500 g verse aardbeien
- 250 g mascarpone
- 50 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 vanillestok



benodigdheden

- pan
- hoge maatbeker
- staafmixer
- grote kom



tijdsduur

40 min.

stappenplan

- 1) Doe 2 eieren, 35 g fijne suiker, 1 snuif zout, 1 tl vanille essence, 100 g bloem, 275 g melk en 1 tl rode kleurstof in een hoge maatbeker.
- 2) Mix 2 à 3 minuten.
- 3) Bak de pannenkoeken op medium vuur.
- 4) Warm de pan op.
- 5) Wrijf dan in met boter.
- 6) Stapel de pannenkoeken en afdek ze.
- 7) Laat ze afkoelen.
- 8) Doe alle ingrediënten voor de vulling in een grote kom.
- 9) Klop stevig op.
- 10) Leg 6 pannenkoeken in een rechthoek voor je uit.
- 11) Smeer 2/3 van de vulling mooi in een rechthoek uit blijf 1 cm weg van de rand.
- 12) Snij de helft van de aardbeien in vier.
- 13) Verdeel in lijntjes erop.
- 14) Plooi de zijanten 1 of 2 cm naar binnen zodat je een mooie rechthoek krijgt.
- 15) Rol hem dan op een schotel.
- 16) Spuit de rest van de mascarpone in roosjes erop.
- 17) Versier met aardbeien.
- 18) Laat minimum 1 uur afkoelen in koelkast.
- 19) Snij in 4 gelijke delen en serveer.

PARIJSE WAFELTJES



ingrediënten (40 wafeltjes)

- 250 gram boter
- 375 gram kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 5 gram zout
- 200 gram eieren
- 500 gram bloem
- gesmolten boter



benodigdheden

- wafelijzer met middelgrote gaatjes
- spuitzak met een effen spuitmondje van 7 mm

stappenplan

- 1) Verwarm het wafelijzer voor.
- 2) Maak de boter zacht en klop ze luchtig op.
- 3) Voeg de suiker, de vanillesuiker en het zout toe en klop verder.
- 4) Voeg 2 eieren 1 voor 1 toe.
- 5) Verdeel de bloem in 2 delen. Meng 1 deel onder het beslag.
- 6) Roer de 2 overgebleven eieren en doe ze bij het beslag.
- 7) Spatel de rest van de bloem er als laatste door en roer tot een glad beslag.
- 8) Vet het wafelijzer lichtjes in met gesmolten boter.
- 9) Spuit met behulp van een spuitzak wat beslag in het wafelijzer.
- 10) Bak de wafeltjes in 3 tot 5 minuten lichtbruin en laat afkoelen op een rooster.

TIRAMISU



ingrediënten (6 personen)

- 200 gram boudoirkoekjes
- 500 gram mascarponekaas
- 4 eetlepels suiker
- 1 grote kop zeer sterke koffie
- 2 eiwitten
- 3 eigelen
- 4 eetlepels Amaretto-likeur
- cacaopoeder

benodigdheden



- schotel
- een zeef
- mixer



tijdsduur

30 min.

stappenplan

- 1) Meng de mascarponekaas met de eigelen en de suiker.
- 2) Klop stevig met een garde.
- 3) Klop vervolgens de twee eiwitten goed stijf en meng ze zachtjes aan bij het kaasmengsel.
- 4) Voeg de Amaretto bij de koffie.
- 5) Draai de boudoirkoekjes één na één in de koffie.
- 6) Leg een laag gekweekte koekjes in een schotel.
- 7) Doe daar bovenop een laag kaasmengsel.
- 8) Doe nog een laag geweekte koekjes en een laatste laag kaasmengsel.
- 9) Bestrooi met gezeefde cacaopoeder.
- 10) Zet het in de koelkast voor minstens drie uur, zodat de tiramisu voldoende is opgesteven.

APPELCAKE



- 3 grote appels
- 250 gram bloem
- 250 gram boter
- 250 gram suiker
- 4 eieren



benodigdheden

- plastic kom
- bakvorm
- klutser
- oven
- houten stokje



tijdsduur

50 min.

stappenplan

- 1) Schil de appels.
- 2) Snijd de appels in blokjes.
- 3) Smelt de boter op een laag vuurtje.
- 4) Doe de eitjes in een kom.
- 5) Voeg suiker toe en kluts het. Zorg dat het zeer wit wordt van kleur.
- 6) Doe er op gemak de gesmolten boter bij beetje bij beetje.
- 7) Doe er de bloem in.
- 8) Doe de blokjes appel er dan bij en roer goed zodat er overal appel in het deeg zit.
- 9) Doe de boter in de bakvorm.
- 10) Doe dan het deeg in de bakvorm.
- 11) Zorg dat de oven voorverwarmd is op 180 graden.
- 12) Bak dan voor 35 tot 40 minuten op 180°C.
- 13) Prik dan met het houten stokje in het deeg. Als het niet blijft plakken is je cake klaar.
- 14) Laat het afkoelen.
- 15) Haal de cake uit de bakvorm.
- 16) Nu opeten en genieten.

CHOCOLADECUPCAKES



ingrediënten (8 personen)

- 1 ei
- 120 ml natuur yoghurt
- enkele druppels vanille-extract
- 4 eetlepels agavesiroop
- 80 gram pure chocolade
- plantaardige room
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 35 gram volkoren speltmeel
- 35 gram amandelmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 3 eetlepels olijfolie
- blauwe bessen



benodigdheden

- een oven
- bakpapier
- 2 potten
- kom



tijdsduur

40 min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2) Meng het ei met de yoghurt, het vanille-extract, de agavesiroop en een snuf zout.
- 3) Smelt de chocolade met 3 eetlepels olijfolie au bain-marie.
- 4) Meng het eimengsel.
- 5) Zeef het cacaopoeder, het meel en bakpoeder boven het eimengsel.
- 6) Meng kort tot het een goed beslag wordt.
- 7) Vul de cupcakevorm met bakpapier en verdeel het beslag over 8 vormpjes.
- 8) Zet de cupcakes in de voorverwarmde oven en bak gedurende 18-20 minuten.
- 9) Laat de cupcakes afkoelen.
- 10) Meng het cacaopoeder met de agavesiroop en voeg een scheutje sojaroom toe tot je een dikke, romige consistentie hebt.
- 11) Spuit of lepel de bereiding op basis van chocolade op de cupcakes.
- 12) Werk de cupcakes af met blauwe bessen op de top van de cupcakes.

CHOCOLAT CHIP COOKIE



ingrediënten

- 110 gram boter
- 55 gram suiker
- 160 gram bloem
- 80 gram chocolade



benodigdheden

- 2 poten
- oven
- bakpapier
- bakplaat
- weegschaal



tijdsduur

45 min.

stappenplan

- 1) Weeg 110 gram boter in de kom.
- 2) Doe het in een grote kom.
- 3) Weeg 55 gram suiker.
- 4) Voeg het samen.
- 5) Weeg 160 gram bloem.
- 6) Voeg het er bij.
- 7) Kneed het tot een deegje.
- 8) Weeg 80 gram chocolade
- 9) Breek de chocolade in stukjes (het mogen ook ronde chocolatjes zijn).
- 10) Voeg de chocolade er bij.
- 11) Kneed het bij mekaar.
- 12) Pak de bakplaat.
- 13) Leg het bakpapier op de bakplaat.
- 14) Maak van het deeg kleine rondjes.
- 15) Verwarm ondertussen de oven op 180°C of 160°C.
- 16) Leg de rondjes op de bak plaat.
- 17) Zet ze in de oven voor 10 tot 12 min.
- 18) Doe er dan choco op en klaar.

BANAANLOLLIES MET CHOCOLADE



ingrediënten (10 personen)

- 2 bananen
- 2 soeplepels verse room
- 150 g chocolade
- 100 g notenmix
- een halve citroen



benodigdheden

- 2 lepels
- 1 mes
- 2 schalen
- houten stokjes
- steelpan
- vijzel
- weegschaal



tijdsduur

60 min.

stappenplan

- 1) Schil de bananen.
- 2) Snijd ze in stukjes van 15mm.
- 3) Leg ze op een groot bord.
- 4) Pers een halve citroen.
- 5) Plet de notenmix.
- 6) Giet enkele druppels citroensap op elk stukje banaan.
- 7) Leg de bananen in de ijskast voor 15min.
- 8) Leg de geplette notenmix op een bordje.
- 9) Laat de chocolade met de room smelten op een laag vuurtje.
- 10) Haal nu de bananen uit de ijskast.
- 11) Prik elk stukje op een stokje.
- 12) Dompel elk stukje banaan in de chocolade en daarna in de notenmix.
- 13) Leg het op een bord en doe het 30 min in de diepvries.

PIZZA SANDWICHES

ingrediënten (4 personen)



- 16 kleine, dunne sneden brood
- 3 eetlepel olijfolie, om te bakken
- 3-4 tomaat
- zout en versgemalen zwarte peper
- 185g mozzarella
- 3 eieren



benodigdheden

- broodmes + plank
- vierkante schaal waar de sandwiches in past
- spatel
- antiaanbakpan



tijdsduur

60 min.

stappenplan

- 1) Leg het brood op de broodplank.
- 2) Snijd de korsten eraf.
- 3) Leg de tomaat op de snijplank.
- 4) Snijd het in plakjes.
- 5) Zorg dat het werkblad schoon in het midden ligt.
- 6) Leg er dan 8 sneden brood op.
- 7) Trek dan de mozzarella in stukjes.
- 8) Daarna doe je de plakjes tomaten erop.
- 9) Leg daar weer een sneedje brood op en druk dan met je vlakke hand op.
- 10) Breek de eieren boven de kom.
- 11) Doe een snufje zout en wat peper bij de eieren.
- 12) Roer dan met een vork.
- 13) Giet dan het eimengsel in de ondiepe schaal.
- 14) Leg dan de sandwiches in het eimengsel en laat ze dan 2-3 minuten liggen.
- 15) Draai ze om en laat het weer 2-3 minuten liggen.
- 16) Doe de olijfolie in de koekenpan.
- 17) Bak dan 3 minuten tot ze goed goudbruin zijn.
- 18) Draai om met de spatel.
- 19) Kook het nog 2-3 minuten.
- 20) Zorg dat het goudbruin is en dat de kaas gesmolten is.

WENTELTEEFJES



ingrediënten

- 4 eieren
- 100 ml melk
- 100 ml room
- 2 druppels vanille-extract
- 2 theelepels kaneel
- 8 dikke sneden brood
- 100 gram ongezoeten boter



benodigdheden

- een kom
- een pan
- garde
- mes
- eetlepel



tijdsduur

30 min.

stappenplan

- 1) Klop de eieren in de kom.
- 2) Voeg er melk, room, vanille-extract en kaneel aan toe.
- 3) Roer met de garde.
- 4) Snijd het brood.
- 5) Doop het stukje brood 30 seconde in het mengsel.
- 6) Laat een beetje boter op een pan smelten.
- 7) Leg er brood op zodra het is gesmolten.
- 8) Versier de broodjes met iets lekker bijvoorbeeld: chocolade, framboosjes, plakjes banaan, druifjes, ...

SPECULAASMOUSSE



ingrediënten (4 personen)

- 250 ml melk
- mespuntje kaneelpoeder
- 4 eieren
- 60 g bruine suiker
- 60 g kandijsiroop
- 6 g gelatine (in blaadjes)
- 4 speculaasjes
- 20 g suiker
- 250 ml room



benodigdheden

- mixer
- pannetje
- kommetjes
- lepel



tijdsduur

60min.

stappenplan

- 1) Neem de melk en de kaneelpoeder en breng het aan de kook.
- 2) Splits de eieren.
- 3) Klop de eidooiers samen met bruine suiker en kandijsiroop goed op met een mixer.
- 4) Giet de kokende melk bij het eidooiermengsel, roer snel met een garde zodat de hitte van de melk de eieren niet doet schiften.
- 5) Warm dit nog een beetje op, maar blijf steeds goed roeren tot het geheel verbonden is.
- 6) Week de gelatineblaadjes in koud wateren.
- 7) Voeg ze bij het mengsel, knijp ze goed uit zodat er geen overtollig vocht in je bereiding komt.
- 8) Verkruimel de speculaas heel fijn en doe het bij het eidooiermengsel.
- 9) Roer goed als het geheel nog warm is. Let erop dat de koekjes helemaal opgenomen zijn, zodat er geen stukken in de mousse terechtkomen.
- 10) Zet het geheel in een koudwaterbad en laat afkoelen tot lichaamstemperatuur. Als je straks te warm zou mengen, stijft de mousse op in lagen.
- 11) Klop de eiwitten op met suiker.
- 12) Klop ook de room op.
- 13) Meng het eiwit met de afgekoelde speculaasmassa en meng daarna de room door het geheel.
- 14) Giet de speculaasmousse in kommetjes en laat opstijven in de koelkast.

SNELLE BROWNIES



ingrediënten

- 100 g bloem
- 2 eieren
- 300 g choco



benodigdheden

- 3 koken
- een weegschaal
- een mixer



tijdsduur

50 min.

stappenplan

- 1) Voeg de bloem, de eieren en de choco samen in een kom.
- 2) Meng alles zeer goed.
- 3) Bak alles op 180 graden en wacht ongeveer 15min.

SMOOTIE: AARDBEI EN ANANAS



ingrediënten

- 100 g aardbeien
- 1 kleine banaan
- 150 ml ananassap



benodigdheden

- kom
- lepel



tijdsduur

30min.

stappenplan

- 1) Was de aardbeien.
- 2) Verwijder de kroontjes.
- 3) Pel de banaan.
- 4) Doe het fruit in een kom.
- 5) Plet het fijn.
- 6) Voeg het ananassap toe.
- 7) Meng het goed.

KANEELROLLETJES



ingrediënten (6 personen)

- 1 rol croissantdeeg voor zes grote croissants
- 50 g gesmolten boter
- 1 tl (theelepel) kaneel
- 4 el (eetlepels) suiker



benodigdheden

- oven
- mes



tijdsduur

25 min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven op 200 graden.
- 2) Rol het deeg uit en smeer deze in met de gesmolten boter.
- 3) Verdeel de kaneel en de suiker over het deeg en rol het deeg op.
- 4) Snijd het deeg in rolletjes van circa 2,3 cm breed.
- 5) Zet de rolletjes rechtop in een ingevette ovenschaal.
- 6) Smeer de bovenkant in met een beetje gesmolten boter.
- 7) Bak de kaneelrolletjes voor 15-17 min. in de oven.

MINI SOESJES



Ingrediënten

- 100 ml water
 - 100 ml melk
 - 100 g boter
 - 150 g bloem
 - 6 eieren
 - 1 doos vanille ijs
 - 400 g pure chocolade
- ¼ l room



benodigdheden

- een spuitzak (het kan ook zonder)
- een oven
- een steelpannetje
- bakplaten
- een lepel, mes en een vork
- een kopje
- een pannetje
- een garde
- een keukenkwast



tijdsduur

30 min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 220°C. Haal eerst de bakplaten eruit.
- 2) Breng in een steelpannetje de melk, het water en de boter aan de kook op een zacht vuurtje. Zorg ervoor dat de boter helemaal gesmolten is.
- 3) Meng de bloem door het kokende goedje met een garde.
- 4) Roer alles heel goed door elkaar op het vuur. Opgepast voor aanbranden!!!
- 5) Haal het pannetje van het vuur en klop er één voor één 5 eieren door.
- 6) Vet de bakplaten in met boter.
- 7) Doe wat deeg in een spuitzak en spuit torentjes van 2 cm doorsnee. Je kunt ook torentjes maken met een lepel, zonder spuitzak. Zorg dat ze niet te dicht bij elkaar liggen.
- 8) Klop het laatste ei met een vork flink los in een kopje. Doop er een keukenkwastje in en strijk daarmee de dopjes in.
- 9) Druk de torentjes plat met een vork.
- 10) Zet de bakplaten in de oven en laat de soesjes 15 minuten bakken.
- 11) Haal de soesjes uit de oven en laat ze afkoelen.
- 12) Snijd de soesjes met een mes horizontaal door en vul het met een eetlepel die je even in warm water doopt. Eén lepel ijs per soesje. Doe het soesje weer dicht.
- 13) Maak chocoladesaus door de room in een pannetje te koken en roer er de stukjes chocolade door. Giet de saus over het soesje. Meteen opeten!!

APPELFLAPPEN



Ingrediënten

- 2 appels
- 10 bladerdeegplukjes
- 1 theelepel kaneel
- 3 theelepels suiker
- klein beetje melk of ei



benodigdheden

- oven
- appels
- mes
- kaneel
- suiker
- bladerdeeg
- theelepel



tijdsduur

30 min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2) Schil en snijd de appels.
- 3) Doe bij de appels 1 theelepel kaneel erbij en 3 theelepels suiker.
- 4) Schep 2 theelepels van het appelmengsel op een stuk bladerdeeg.
- 5) Smeer de bovenkant van de appelflappen in met beetje melk of ei.
- 6) Bak de appelflappen voor circa 20 minuten in de oven.

En voilà heerlijke appelflappen!
Smakelijk eten!

WORSTENBROODJE



ingrediënten

- bladerdeeg
- 2 eieren
- 1 kleine ui
- 200 g gehakt



benodigdheden

- oven
- diepvriezer
- mes
- deegroller
- spuitzak
- snijplankje
- bakplaat
- bakpapier



tijdsduur

1u 15min

stappenplan

- 1) Neem het bladerdeeg.
- 2) Rol het bladerdeeg uit tot 2,5 mm.
- 3) Leg het bladerdeeg eventjes in de diepvriezer.
- 4) Snij strookjes van 6 cm.
- 5) Klop één eitje los.
- 6) Smeer een dun laagje op de randen van de bladerdeegstroken.
- 7) Snijd de ui in kleine stukjes.
- 8) Meng de kleine stukjes ui met één eidooier en het gehakt.
- 9) Vul deze gemengde ingrediënten in een spuitzak.
- 10) Spuit dan het gemengde gehakt in het midden van de bladerdeegstroken.
- 11) Vouw de stroken dicht en druk het heel goed aan.
- 12) Maak het geheel volledig met het losgeklopte ei.
- 13) Trek er met een vork lijntjes door.
- 14) Snijd stukjes van 3 à 4 cm.
- 15) Leg ze dan op een bakplaat belegd met bakpapier.
- 16) Laat het ongeveer 20 à 30 minuten rusten.
- 17) Bak dan de worstenbroodjes 15 minuten in de voorverwarmde oven van 200°C.
- 18) Serveer dit zo snel mogelijk!

FRUITBROCHETTES



ingrediënten

- 6 soorten fruit



benodigdheden

- satéstokjes



tijdsduur

15min.

stappenplan

- 1) Neem de satéstokjes en 1 soort fruit.
- 2) Was het fruit goed af.
- 3) Snijd het fruit als dat moet.
- 4) Steek 1 stukje fruit op het satéstokje en duw het helemaal naar beneden.
- 5) Hou wel plaats over om je stokje vast te houden.
- 6) Doe hetzelfde met de andere soorten fruit.
- 7) Nu ben je klaar, smakelijk!

GEVULDE MASCARPONEPAASEIEREN



ingrediënten (4 personen)

- 6 eetlepels vanille suiker
- 125 g frambozen
- 20 paaseitjes
- 150 g mascarpone
- 500 ml room
- 8 eetlepels frambozenconfituur
- 8 spritskoeken



tijdsduur

30min.

stappenplan

- 1) Klop de room half op .
- 2) Voeg de suiker toe en klop de room volledig stijf.
- 3) Spatel er de mascarpone onder .
- 4) Hak 12 paaseitjes fijn. Halveer de andere 8 paaseitjes voor de afwerking.
- 5) Verkruimel de koekjes en strooi een laagje in het holle paasei.
- 6) Doe er 2 lepels mascarponeslagroom bovenop.
- 7) Bedek met frambozenconfituur en daarna met een laagje fijngehakte paaseitjes.
- 8) Strooi hier opnieuw een laagje koekjeskruimels over.
- 9) Bedek met een laagje mascarponeslagroom.
- 10) Werk af met verse frambozen.

STEMPELKOEKJES



ingrediënten

- 250 gram ongezouten roomboter
- 100 gram poedersuiker
- 1 theelepel vanille extract
- 300 gram bloem



benodigdheden

- koekstempel
- ronde uitsteker die iets groter is dan de print van de stempel



tijdsduur

20min

stappenplan

- 1) Mix de boter en poedersuiker.
- 2) Voeg het vanille extract toe en mix even kort.
- 3) Voeg de bloem toe en kneed het goed tot je een stevig koekjesdeeg hebt.
- 4) Laat het voor een uurtje in de koelkast.
- 5) Eenmaal afgekoeld, bestuif je je werkblad met het bloem.
- 6) Rol het deeg uit tot wanneer het 5 millimeter dik is.
- 7) Bestuif de stempel met bloem (of strooi op het werkblad waar je hem in 'doopt').
- 8) Tik de overtollige bloem eraf.
- 9) Doe het laagje bloem op de stempel, zo blijft het deeg niet plakken.
- 10) Maak een stempelafdruk in het deeg en duw hem goed aan.
- 11) Bestuif je stempel weer opnieuw voor de volgende stempelafdruk.
- 12) Houd voldoende tussenruimte tussen de afdrucken in het deeg omdat je ze nog gaat uitsteken. Hiervoor gebruik je een uitsteker of glas dat net iets groter is.
- 13) Steek de gestempelde koekjes uit en verplaats de koekjes naar een met bakpapier beklede bakplaat .
- 14) Mocht het deeg nu iets zachter zijn geworden, zet de plaat met ongebakken koekjes dan nog even in de koelkast.
- 15) Bak de koekjes in 14 min. op 175°C (boven- en onderwarmte) gaar, of tot de randjes goudbruin zijn.