

Haas van chocolade-
of rozijnenbrood

Koek koek

Limonade

Plattekaaspannenkoek

Worstenbroodjes

Cakepaddestoeletjes

Het verjaardagsfeest van Vos & Haas

ELTIJK GEFELICITEERD



Samson en Gert - Alles is op

refrein 2x

G(+K): hé, waar is de chocolade?

S+G+K: op, op, alles is op

S (+K): en waar is de limonade?

S+G+K: op, op, alles is op

G (+K): maar waar zijn de koekjes dan?

S+G+K: op, op, alles is op

G (+K): geen pannenkoek meer in de pan?

S+G+K: op, op, alles is op

G: ik kan het niet begrijpen
ik heb boodschappen gedaan
S: maar wat Gertje kocht
dat zie ik hier nu niet meer staan

G: zitten hier soms reuzenmuizen
of een olifant die snoept
die wel alle kasten plundert
maar nooit komt als je hem roept

refrein

G: kijk eens onder tafel
wie heeft zich daar nu verstopt
S: 't is meneer Spaghetti
hij heeft zich weer volgepropt
G: hij is nu een beetje ziekjes
da's normaal als je zo smult
S: hij heeft buikpijn in zijn buikje
maar dat is zijn eigen schuld



MPIGO 't Vurstjen

Klas Carine-Kristine-Dorothy-Thea

Haas van chocolade – of rozijnenbrood

Boodschappenlijst

1 pak suiker
1 pak bloem
2 pakjes verse gist
1 pakje gezouten boter
1 pak zout
6 eieren
een halve liter melk
200 g chocoladedruppels
of rozijnen

Boodschappenlijst:

1 pak suiker
1 pak bloem
2 pakjes verse gist
1 pakje gezouten boter
1 pak zout
6 eieren
een halve liter melk
200 g chocoladedruppels
of rozijnen

1 Zet het keukengerei klaar:

Voor het deeg:

zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
vormpjes
kleine kom
borstel
taartrooster





2 Het deeg voor 16 x Haas

Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, en de boter af.
- 3 Meet 4 dl melk af.

1 Verwarm de melk tot ze lauw is.
Doe de gist en een beetje lauwe melk in een beker.

Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van de melk, de eieren en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten

Dit heb je nodig :

- 1 kg + 20 gram bloem
- 84 gram verse gist
- 220 gram gezouten boter
- 100 gram suiker
- 3 koffielepels zout
- 4 dl melk
- 2 eieren



Haas

3 De broodjes

8 Neem een bakplaat of aluminium folie.
Vet de bakplaat in.

9 Verdeel het deeg in porties van 2 maal 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Als het deeg in omvang verdubbeld is, moet je de lucht eruit persen door er ongeveer 1 minuut op te slaan.

11 Duw 50g deeg plat. Leg chocoladedruppels in het midden van het deeg. Vouw het deeg rond de chocoladedruppels of kneed de rozijnen in 50g deeg.

12 Maak het deeg eivormig en duw het plat voor het lijfje.
Leg het op de bakplaat of op bakpapier.

13 Neem 20 g van 50g deeg weg.

Maak hiervan een bolletje en duw het plat voor het kopje

14 en van het overige deeg 2 rolletjes van 10g voor de oren.

15 Van de overige 10 g rol je een worstje voor de poten.

16 Breek een ei in een kom.

Klop het los met een vork.

Smeer met een borstel de paashaasjes in met ei.

Maak oogjes, mondje, neusje met rozijnen, suikerparels.

17 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)

Laat nog een half uur rijzen.

Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.

18 Bak de paashaasjes 12 minuten.

19 Laat ze afkoelen op een taartrooster.



Koek Koek Vos & Haas

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
koffielepel
kom
grote plank
deegrol
bakplaat
koekjesvormpjes (sterretjes)
taartrooster
paletmes

Boodschappenlijst:

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
citroenrasp van Baukje bij Aveve
1 pak zout
chocoladedruppels/ mini smarties





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor boterkoekjes:

250g bloem
125g zachte boter
125g suiker
1 ei
snuifje zout
1 koffielepel citroenrasp

Verder:
chocoladedruppels/ mini smarties

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.
1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.
2 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.
3 Kneed het deeg goed.



Koek koek Vos & Haas

3 De koekjes

- 4 Bestuif een grote plank met wat bloem. Rol het deeg uit op de plank.
- 5 Vet een bakplaat in.
- 6 Steek met vormpjes zeesterretjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat
- 7 Maak zuignapjes en een gezichtje met chocoladedruppels.
- 8 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.
- 9 Laat ze afkoelen op een rooster.



Limonade

1 Zet het keukengerei voor verbeterde citroenlimonade klaar:

citruspers
kleine kookpot
houten lepel
maatbeker 2 l met deksel
hoge glazen
2 diepe borden
plankje
aardappelmes
kookplaatje

Boodschappenlijst:

2 x 1/2 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)
3 citroenen
1 pak suikerklontjes

Voor de versiering:

1 citroen
suiker





Dit heb je nodig voor limonade voor 5 personen :

1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)
3 citroenen
10 klontjes suiker
voor de versiering:
een halve citroen
suiker

Werkwijze :

- 1 Pers de 6 citroenen uit.
- 2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot. Leg de 20 klontjes suiker erin. Breng het water aan de kook. Los de suikerklontjes erin op.
- 3 Meng het suikerwater en het citroensap met de citroenlimonade in een maatbeker van 2 l.
- 4 Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.
- 5 Pers de halve citroen uit en giet het sap in een diep bord. Doe de suiker in het andere diep bord. Dompel het glas met de rand in het citroensap... ..en daarna in de suiker.



Plattekaaspannenkoekjes

Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
mixer
potje om ei te splitsen
maatbeker
kom
houten lepel
gourmetstel
spatels
bloemsuikerzeef
pannenlikker
ijsschep

Boodschappenlijst

500 g roomkaas
een halve liter melk
1 pak bloem
6 eieren
1 pak suiker
1 pakje bakboter

Dit heb je nodig voor 32 pan- nenkoekjes

200 g roomkaas
8 soeplepels melk
75 gram bloem
2 eieren
1 soeplepel suiker
bakboter

Werkwijze :

- 1 Meng de platte kaas, de melk en de bloem in een kom. Doe er het eigeel en de suiker bij.
- 2 Splits de eieren. Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien
- 3 Schep het eiwit onder het deeg met een houten lepel.



Tik nooit op de kom, anders klop je de lucht uit het eiwit.

- 4 Smelt (na iedere bakbeurt) een beetje boter in een koekenpan of gourmetstel. Laat bruinen en open vloeien in de pan.
- 5 Doe er met een ijsschep deeg in. Bak de pannenkoek tot er luchtbellens ontstaan.
- 6 Keer hem om (**niet verschuiven!**) en bak de andere kant.

FOTO-GOES



Worstenbroodjes

Boodschappenlijst voor 5 personen:

- 1 vel bladerdeeg Herta
- 250 gram gekruid gehakt eieren



Zet het keukengerei klaar:

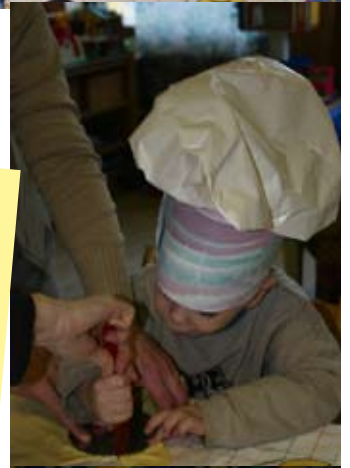
- borsteltje
- keukenrol
- schaaltje
- vork
- mes
- bodem 12 cm
- wekker

Dit heb je nodig per persoon:

- 1 velletje (diepvries)bladerdeeg van 10 x 10 cm
- 50 g gekruid gehakt
- verder losgeklopt ei

Werkwijze :

- 1 Verwarm de oven 200°C (= ovenstand 7).
- 2 Vet een bakplaat in.
- 3 Vorm een rolletje van het dat evenlang is als de deeg- Leg het er midden in.
- 4 Smeer de deegranden in met ei.
- 5 Vouw het deeg over het vlees en druk de randen stevig aan.
- 6 Als apéritiefhapje :de rol in kleine stukjes snijden.
- 7 Doe er met een kwastje wat ei over.
- 8 Leg ze op de bakplaat. Bak ze 20 minuten goudbruin.



Cakepaddestoeletjes

Zet het keukengerei voor cake klaar:

2 potjes om af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
mixer met kloppers
weegschaal
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
lange naald
Slappe vorm met putjes
kom
taartrooster

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg af.

- 1 Verwarm de oven voor op 160°C.
- 2 Roer de boter met de suiker romig.
- 3 Doe er de eieren en de bloem bij.
Klop met de mixer tot het deeg er bleek uit ziet.
- 4 Vet de putjes van de slappe vorm in.
Zet de vorm op een bakplaat.

5 Vul de putjes van de vorm met een koffielepel met deeg.

6 Bak 20 minuten op 160°C.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de vorm uit de oven. Ontvorm de cakejes. Laat afkoelen op een taartrooster.

Boodschappenlijst:

1 pak suiker
6 eieren
1 pak bloem
1 doosje vanillesuiker
1 doosje bakpoeder
1 pakje boter

Dit heb je nodig :

100 gram malse boter
100 gram suiker
2 eieren
100 gram zelfrijzende bloem
5 gram (= 1/2 zakje vanillesuiker)
1/4 zakje bakpoeder



Het Vos & Haas kookboek van mama Greet

uit Kook, Spar

magazine nummer 2 februari 2008

Vos en Haas zijn jarig, ze worden 10 jaar! Vos en Haas plannen een groot feest voor hun vrienden ! Vos zorgt voor de slingers en de balonnen, Haas voor de limonade en de pannenkoeken. En dan breekt de grote dag aan.

Maar waar zijn de pannenkoeken ?

Is Haas ze vergeten of heeft iemand ze meegenomen ?

**Ik liet er mijn fantasie op los,
spaar de puzzelstukjes
uit De Zondag.**

en wil het MPI 't Vurstjen

Vurstjen 25

9940 Evergem

tel 09/253.99.56

verrassen met een dagje

Bellewaerde

of Walibi.

Greet Iybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86

