

Bakken wordt kinderspel

p 1-36

Jagersbrood-gecaramelliseerde appeltaart-
suikerwafels-appelbol-appelgondels-
sachertaart-choco-suikerbroodkrokodil-dobo

p 37-62

10 schildpadden van chocoladebrood
picachu van marsepein-
Schwarzwald krikentaart-
een ei voor Paultje paashaas-
misérable-
notenbodoedjes &-inktvijes-
5 suikerbroodkrokodillen-
clown van rozijnenbrood

p 63-80

8 schildpadden van chocoladebrood-aprilvijes-bienkorfjes-yoghurtbrood-
javanais-
potloden van marsepein



*veel kookplezier
Greet*

Greet lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35

www.aandekook.be - greet.lybaert@greetlybaert.be

Jagersbrood



Zeg Roodkapje Waar Ga Je Hene?

Zeg! Roodkapje waar ga je hene? Zo alleen. Zo alleen. Zeg Roodkapje waar ga je hene? Zo alleen! Ik ga naar grootmoeder koekjes brengen in het bos, in het bos. Ik ga naar grootmoeder koekjes brengen in het bos! Pas maar op voor de wilde dieren Pas maar op, pas maar op. Pas maar op voor de wilde dieren. Pas maar op! Ik ben niet bang voor de wilde dieren, ben niet bang, ben niet bang. Ik ben niet bang voor de wilde dieren. Ben niet bang. Pas maar op daar komt de wolf. Pas maar op, pas maar op. Pas maar op daar komt de wolf. Pas maar OP!



Jagersbrood

Boodschappenlijstje

1 pak suiker
1 pak bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout
6 eieren
een halve liter melk
100 g amandelen
100 g rozijnen
1 pak bloedsuiker
1 brickje room
amandelschifers



1 Zet het keukengerie klaar:

zeef
mixer met kneedhaken/keukenmachine
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker /schaaltje/borstel
keukenwekker
kom / mixer met kloppers /maatbeker
klopper/bloedsuikerzeef



Jagersbrood 2deeg



Dit heb je nodig:
voor 8 stuks:
25 gram suiker
500 gram bloem
30 gram verse gist
110 gram boter
anderhalve koffielepel zout
1 ei
2 dl melk of water

Verder:
100 g geplette amandelen
100 g rozijnen
100g bloedsuiker
1 eiwit
2 soeplepels room
amandelschilfers
1ei

Werkwijze:

- 1** Zet alles klaar.
 - 2** Weeg de bloem, de boter en de suiker af.
 - 3** Meet 2 dl melk af.
 - 4** Verwarm 2 dl melk tot ze lauw is. Doe de gist en een beetje lauwe melk in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
 - 5** Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.
 - 6** Maak in het midden een kuiltje
 - 7** Giet de vloeibare gist in de kuil
 - 8** Doe de rest van de melk, het ei, de suiker en de boter erbij.
 - 9** Kneed goed met de mixer.
- Dek het deeg af en Laat een half uur rusten.



3 Jagersbrood

Voor de deegvulling:

10 Splits het ei. Klop het eiwit lichtjes op.

11 Voeg de bloedsuiker toe.

12 Maal de amandelen grof met een keukenma-
chine.

13 Doe de grof gemalen amandelen en de
rozijnen bij het eiwit.

14 Verdeel het deeg in porties van 100 gram.

15 Rol de stukken deeg uit.

16 Leg de vulling in het midden.

17 Maak aan de zijkant schuine inkervingen met
een mes.

18 Plooi de boven en de onderkant naar binnen.

19 Plooi de zijkanten met inkervingen boven
elkaar zodat je een gevlochten band bekomt.

20 Vet de bakplaat in. Leg de broodjes erop.

21 Klop het ei met de room los in een kommetje.

22 Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.

23 Bestrooi met de geschaafde amandelen. Dek af (met een omgekeerde
bakplaat) en laat nog een half uur rijzen.

24 De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.

25 Bak de broodjes 30 minuten.

Tip van Roland : Na het bakken bestrijken met gesmolten goede boter.
Bij afkoeling lichtjes bestrooien met bloedsuiker. (Het komt de houdbaar-
heid van het broodje ten goede.



Gecaramelliseerde appeltaart

Boodschappenlijstje

2 kg bladerdeeg
1 l melk
maïzena
6 eieren
fijne griessuiker
vanillesuiker
Bruine suiker
Bruine suiker
pakje boter
50g broyage 50/50
kaneelpoeder
8 jona gold appelen 1kg
abrikozenjam

1 Zet het keukengerei klaar:

springvormpjes
kom/vork/lepel/appelboor
aardappelmes/dunschiller
kleine kookpot
onderzetbordje
2 doosjes
kookpot
lepels
maatbeker
klopper
weegschaal
potje om ei te splitsen





Appeltaartjes 2 banketaakroom

Dit heb je nodig:

1 l melk
80 gram maïzena
2 eieren+2 eierdooiers
200 gram fijne gries-
suiker
20 gram vanillesuiker

Werkwijze:

1 Weeg de suiker en maïzena af.

2 Breek de maïzena met een deel van de melk.

3 Splits de eieren. Eiwit opzij zetten!

4 Meng het ei + de dooier onder de gebroken maïzena.

5 De melk samen met de suiker en de vanillesuiker in een grote pan aan de kook brengen. Zonder erin te roeren!

6 Van het vuur af, al kloppend de warme melk aan het mengsel toevoegen.

7 Giet het mengsel terug in de pan. Breng al roerend aan de kook.



3 Appeltaartjes

Dit heb je nodig:

voor 14 personen
2 kg bladerdeeg
koude banket-
bakkersroom
50 gram Bruine suiker
50g slappe boter
50g broyage 50/50
een halve koffielepel
kaneelpoeder
1 kg jona gold appelen
(8 stuks)
abrikozenjam

Werkwijze:

8 Verwarm de warmeluchtoven voor op 175°C.

9 Bruine suikersaus: Meng de slappe boter met de bruine suiker, de broyage en kaneel in een kom.

10 Vet springvormpjes in.

11 Leg een onderzetbordje omgekeerd op het bladerdeeg

Snijd de vorm 14 keer uit. Duw het bladerdeeg in de vormpjes.

12 Prik het bladerdeeg in met vork.

13 Breng een dun laagje crème aan in de vorm.

14 Boor het klokhuis uit de appelen.

15 Schil de appelen in de ronde.

16 Snijd de appelen overlans in twee.

17 Leg de appelen in het midden van het vormpje.

18 Vul de openingen van de appels met bruine suikersaus.

19 Vouw de hoekjes van het deeg naar boven.

20 Laat de taartjes 15 minuten staan om het bladerdeeg de nodige rusttijd te geven.

21 Bak de taartjes 12 minuten. Laat afkoelen en ontvorm. Leg ze op een rooster.

22 Verwarm abrikozenconfituur. Breng een laagje abrikozenconfituur aan op de taartjes.



Suikerwafelharties

Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 1 pak bloem
- 1 pakje verse gist
- 1 pakje boter
- 1 pak zout
- 6 eieren
- 1 doos parelsuiker

1 Zet het keukengerei

klaar:

- mixer met kneedhaken
- zeef
- weegschaal
- 2 koffielepels
- kom
- beker
- keukenwekker
- grote plank
- soeplepel
- koffielepel
- taartrooster
- hartjeswafelijzer
- borsteltje
- dubbele vleespen





Suikerwafelhartjes 2 Het deeg

Dit heb je nodig:

voor 7 suikerwafels

120 gram bloem
10 gram verse gist
75 gram boter
12 gram suiker
een mespunt zout
2 soeplepels water
1 koffielepel water
1 ei
verder
90 gram parelsuiker

Werkwijze:

1 Zet alles klaar.
2 Weeg de bloem, de boter en de parelsuiker af.

3 Verwarm 2 soeplepels water + 1 koffielepel water tot het lauw is.

Doe de gist en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

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

5 Maak in het midden een kuiltje

6 Giet de vloeibare gist in de kuil


7 Doe de rest van het water het ei en de boter erbij.

8 Kneed goed met de mixer.

Dek het deeg af en laat 15 minuten rusten.



3 Suikerwafelhartjes

- 
- 9** Kneed 90 gram suikerparels in het deeg.
 - 10** Laat het deeg 10 minuten rusten.
 - 11** Verwarm het wafelijzer voor op stand 4. Vet het in.
 - 13** Leg 1 grote eetlepel deeg in het wafelijzer. Druk het wafelijzer goed dicht. Tel tot 15 en de wafels zijn gebakken.
 - 14** Haal de wafels uit het ijzer. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Tip: Het beste resultaat bekommt men wanneer men de deegstukjes in olie dompelt.

een appel-bol

Koop dit:

blader-deeg
1 appel (8 per kilo)
ei
jam van abrikoos
1 pak boter
1 pak bruin suiker
1 zak amandel-poeder

1 Zet dit klaar:

mes
appel-boor
kom
klopper
lepel
schaal/ vork/ pen-seel
bak-vorm
kook-pot



2 een appel-bol

Zet dit klaar:

1 vel blader-deeg
1 appel (8 per kilo)
1 ei
jam van abrikoos
voor saus
5 gram boter
5 gram bruin suiker
5 gram amandel-poeder

Zo maak ik een appel-bol :

Zet de oven op 180°C.

1. Neem 1 vel deeg

2 Maak saus:

Roer 5 gram boter slap. Voeg 5 gram bruin suiker, 5 gram amandel-noot toe.

3 Boor het klok-huis uit de appel.

Schil 1 appel in het rond.

4 Leg de appel op het deeg.

5 Vul het gat met saus.

6 Sluit het deeg.

7 Zet in een vorm.

8 Breek 1 ei in een kom. Klop het ei los.

9 Smeer het deeg in met ei.

10 Bak de bol 20 minuten.

11 Kook de jam in een pot.

12 Haal de bol uit de oven. Koel af.

13 Smeer jam op de bol.



Appelgondels

1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmes/dunschiller
appelboor
kom
klopper
koffielepel
schaaltje/ 2 vorken/ borstel
aluminiumvormpjes
kleine kookpot
ronde uitsteker

Boodschappenlijstje

voor 16 personen:
2 vellen diepvries baderdeeg
60 x 40 cm
(verkrijgbaar bij panisto)
16 kleine jonagold appels (8/kg)
6 eieren
abrikozenjam
1 pakje boter
1 pak bruine suiker (cassonade)
100 gram broyage 50/50
kaneelpoeder
Parapluutjes



Appelgondels :bruine suikersaus

Werkwijze :

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C.

1 Maak bruine suiker-saus:

Roer 100 gram boter slap. Voeg 100 gram bruine suiker, 100 gram broyage 50/50 en 1 koffielepel kaneelpoeder toe.

2 Boor het klohuis uit de appelen.

Dit heb je nodig:

voor 16 personen:

100 gram boter

100 gram bruine suiker

100 gram broyage 50/50

1 koffielepel kaneelpoeder

verder

16 kleine jonagold appelen (8/kg)

Appelgondels

Dit heb je nodig:

voor 16 personen:
16 velletjes diepvries baderdeeg
10 x10 cm
16 kleine jonagold appels (8/kg)
1 ei
Verder
abrikozenjam

Schil 1 appel per persoon in het rond.
3. Neem 1 velletje bladerdeeg per persoon. Doe het papiertje weg. Laat ontdooien.

4 Leg de appel in het midden van het bladerdeegvelletje.

5 Vul de holte met bruine suiker-saus tot bovenaan.

6 Neem 2 hoeken bij elkaar. Sluit mooi.

7 Breek 1 ei in schaalpje. Leg 2 vorken boven elkaar. Klop het ei ermee los.

8 Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.

9 Steek nu cirkeltjes uit het bladerdeeg en leg dit op de sluiting. Bestrijk eveneens met losgeklopt ei. Laat 15 minuten rusten.

10 Bak de appelgondels 20 minuten.

11 Laat abrikozenjam inkoken in een kleine kookpot.

12 Haal de appelbollen uit de oven. Laat afkoelen.

13 Bestrijk de afgekoelde appelbollen met een laagje ingekookte abrikozenjam.



Sacherbiscuit

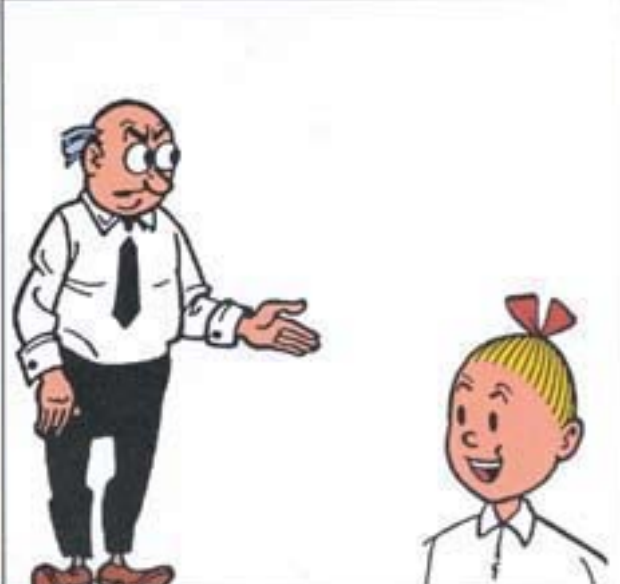
Sacherbiscuit
Dit heb je nodig :
120 g eieren (2 à 3) -100 g suiker
15 g cacao-poeder-Geraspte schil van 1 appelsien
50g bloem-50g maïzena-25g Fijne hazehoten



De oven voorverwarmen op 180°C



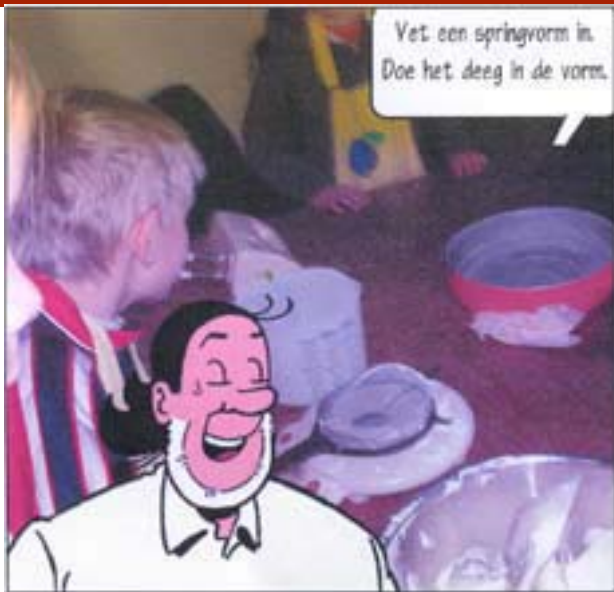
De eieren met de suiker schuimig roeren



De gezeefde bloem, maïzena, brésilleme, cacao-poeder & sinaasrasp met een houten lepel onderspatelen



Sacherbiscuit



Chocomousse

150 gr Eieren.

80gr Dooiers. (3 dooiers)

80 gr Suiker.

± 100 gr Chocolade.

2 pl. Gelatine. = 6g mag niet kopker.

Rhum of Grand Marnier.

250g room.

WERKWIJZE:

Dooiers en eieren met de suiker opkloppen zoals biscuit

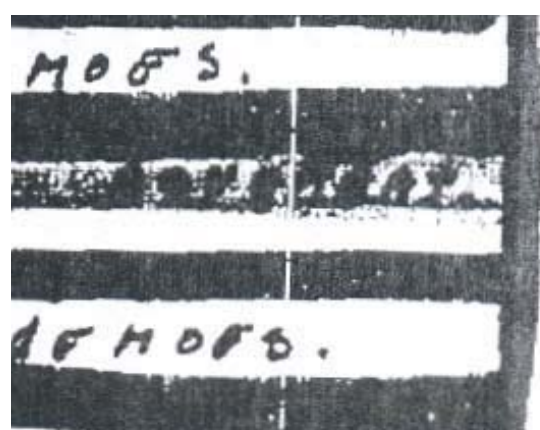
Chocolade laten smelten op bain-marie.

De slagroom opkloppen.

De chocolade bij, de eieren voegen samen met de drank en

(Indien men gelatine gebruikt hem oplossen koud-warm.)

De gelatine bijvoegen en roerend en laat de slagroom



Chocoladesaus

Dit heb je nodig :
75 ml room
50 gram suiker
25 gram boter
75 gram fondantchocolade

Werkwijze :

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de suiker af.

1 Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.

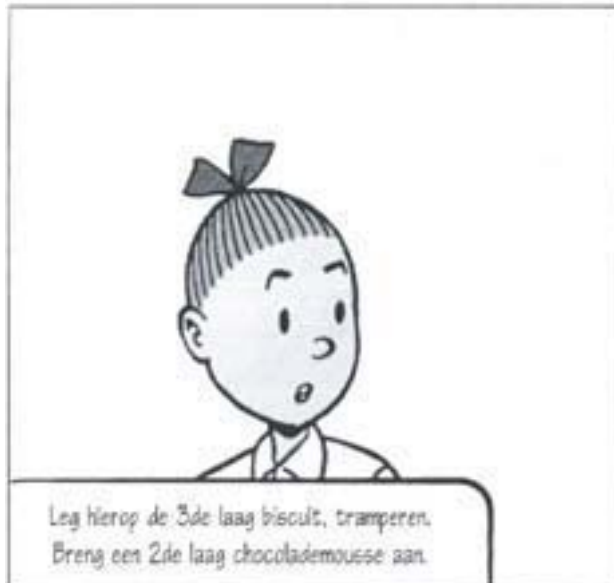
2 Neem de pan van het vuur. Voeg stukjes boter en chocolade toe.

3 Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.

4 Laat de ganache afkoelen. Bewaar de ganache in de koelkast. Warm de chocoladesaus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn



Sachertaart



STRIPTAALWERK © STANDAARD ANTWERPEN (B)

HAZELNOOTCHOCO

(recept : Roland Van Renterghem)

Dit heb je nodig :

200 ml room

200 g suiker

100 g boter

200 g melkchocolade

50 g praliné

Zo ga je te werk :

Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.



Neem de pan van het vuur en voeg stukjes boter en chocolade toe.



Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is. Roer de praliné eronder.



Vul de potjes.

Laat de choco afkoelen

en zet een deksel op de potjes.

CHOCO

(recept : Roland Van Renterghem)

Dit heb je nodig :

200 ml room

200 g suiker

100 g boter

200 g melkchocolade

Zo ga je te werk :

Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.



Neem de pan van het vuur en voeg stukjes boter en chocolade toe.



Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.



Vul de potjes.

Laat de choco afkoelen

en zet een deksel op de potjes

Suikerbroodkrokodil

1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg
zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
bakpapier
borstel
schaar
2 maatbekers
taartrooster
schaar
scherp mes
schaaltje
2 vorken
borstel

Boodschappenlijst

Een halve liter melk
1 pak bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout
6 eieren
1 doos parelsuiker
geconfijte kersen





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor 14 krokodillen:

1 kg +20 gram bloem
84 gram verse gist
220 gram boter
3 koffielepels zout
2 dl melk + 2 dl melk
2 eieren
Verder:
Suikerparels, 1 ei

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem en de boter af.

Meet 2 maal 2 dl melk af.

1 Verwarm 2 dl melk tot het lauw is. Doe de gist en de lauwe melk in een beker.

Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout 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



3 De suikerbroodkrokodillen

Verwarm de oven voor op 200°C.

Werkwijze:

8 Weeg 126 gram deeg af. Sla het deeg door.

9 Weeg 4 maal 8 gram deeg af voor de poten. Draai bolletjes voor de poten.

10 Duw met je handen 25 gram deeg plat tot een rechthoekige lap.

11 Duw met je handen 69 gram deeg plat tot een rechthoekige lap voor de kop, het lichaam en de staart. Leg 20 gram suikerparels in het midden. Kneed de suikerparels in het deeg. Maak een rol.

12 Leg het deeg met suikerparels erin op de lap deeg van 25 gram. Plooi de boven- en de onderkant naar binnen. Plooi de voorkant naar binnen en rol het deeg verder op.

13 Rol een worst voor het lichaam. Laat de kop iets dikker. Versmal naar de staart toe. Leg dit op een stukje bakpapier. Leg de poten naast het lichaam. Knip ze in met een schaar.

14 Maak insnijdingen met een schaar in het lichaam

15 Snijd de bek open met een schaar.

16 Snijd een stukje geconfijte bigarreux kers af. Maak er een tong mee.

17 Breek het ei in een schaaltje. Klop het los met 2 vorken. Strijk met een borstel het deeg in met losgeklopt ei.

18 Maak oogjes met 2 suikerparels of chocoladedruppels.

19 Laat ongeveer een half uur rijzen.

20 Bak 15 minuten in een warmeluchtoven op 200°C.



Dobodiertjes

1 Zet het keukengerei voor dobodiertjes klaar:

houten plankje
3 potjes om af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
mixer met kloppers
klopper
weegschaal
maatbeker om eiwit op te kloppen
potje om ei te splitsen
2 houten lepels
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
mes
lange naald
koekjesvormpje
2 kommen
kleine kookpot

Boodschappenlijstje:

2 pakjes boter
1 pak bloedsuiker
1 plak melkchocolade
6 eieren
1 pak bloem
2 brickjes van 2 dl room
1 plak fondantchocolade



Keukenpietje



Dobolino's bakken bij mama Greet

Mama Greet uit Sleidinge
leert 's Keukenpietje bakken

Paasklokjes bakken

In 1998 organiseerde Soesje hun eerste clubwedstrijd. Na de aanbidding van onze oecoupep kreeg we één leuke brief van de kinderen uit het MPI uit Sleidinge.

Beste Soesje-vriendjes,

Eén keer per maand laten we onze boekentassen en boterhammen thuis. Want dan gaan we samen met meester Marc op stap. Om net zo lekker te leren koken als onze mama's. Onze chef-kok is mama Greet.

Zij leert ons deze keer **dobolino's** maken: schattige paasklokjes met crème-au-beurre en choco-glazuur.

Helemaal niet moeilijk en superlekker. Bakken jullie mee?

Chocogroetjes,
De Keukenpietjes
(Kjell, Mariska, Stefani, Kim, Davinia, Evelien, Melissa, Jessica, Barbara, Valérie en Sannaica)

Dobolino's

1. het beslag voor de cake

- 120 g melk voor cake van AVEVE
- 150 g boter
- 3 eieren

We er alen de boter roeren en de mix voor cake bij en van de 3 eieren. Goed roeren. Mama Greet verzamelt de oven voor op 170 °C. We

strijden een vel bakpapier op maat van de bakplaat, leggen het papier erin en vetten het in met de spray invetter. Met een pannetliker verdelen we het deeg over de bakplaat. Mama Greet bakt het deeg 8 minuten in de oven. Ze pakt ook een vaal in. Het deeg om te zien of het klaar is. Ze haalt de cake uit de oven en haalt het boterpapier eraf, zodat het gebak ten afkeeler. Wij beginnen al aan de crème-au-beurre.

2. de crème-au-beurre

- 25 g poeder voor crème-au-beurre van Buisje
- 50 ml water
- 1 x 25 g roter

We maken 25 g boter zacht en roeren alles glad met een houten lepel. We gieten het poeder voor crème-au-beurre en het water samen in een pannetje en mengen alles. Dit mengsel doen we in 3 keer bij de zachte boter. We maken het andere deel van de boter zacht en voegen het bij de rest. In nu roeren we alles luchtig kloppen met de mixer op de laagste snelheid.

3. de klokjes maken

- mits 20 figuurtje in de vorm van een paasleek (keuze uit assortiment van Buisje even)

De cake is nu goed afgekoeld, dus we kunnen beginnen met klokjes maken. Met onze doospietjes drukken we paasklokjes uit de cake. Elke dobolino bestaat uit 5 klokjes. Op de eerste smeten

we een laagje crème-au-beurre, we leggen er een tweede klokje op, nog een laagje crème-au-beurre en daarop het derde klokje. En daarop moet natuurlijk chocolade!

4. het choco-glazuur

1 zakje choco-glazuur van Buisje
Mama Greet legt het choco-glazuur 10 minuten in een pannetje met heet water. Dan haalt ze het zakje eruit en knipt ze een hoekje af. Ze giet het vloeibare glazuur in een pannetje. Nu kunnen we met onze koffielepel een laagje choco-glazuur over de paasklokjes strijken.

5. Klaar!

Als het choco-glazuur afgekoeld is, is het smalle gelaten. Lekker!



Alle ingrediënten zijn verkrijgbaar in de verkooppunten van AVEVE en COVPE.

De distributiepunten voor 2007-08-08 vind je alleen in de verkooppunten van AVEVE.

AVEVE

2 De koek

Dit heb je nodig voor de koek om 13 dobodiertjes te maken:

150 g malse boter
150 g suiker
3 eieren
150 g bloem

Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg af.
- 3 Meet af.
- 1 Verwarm de oven voor op 175°C.
- 2 Roer de boter met de suiker romig.
- 3 Doe er beetje bij beetje de eieren en de gezeefde bloem bij. Klop met de mixer.
- 4 Leg een vel boterpapier op een bakplaat. Leg er met een soeplepel hoopjes beslag op.
- 5 Strijk het deeg glad.
- 6 Bak 8 minuten op 175°C.
- 7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de bakplaat uit de oven.
- 8 Neem de koek met het boterpapier van de bakplaat. Laat afkoelen.



3 Chocoladeboterroom

Dit heb je nodig voor chocoladeboterroom:

50 gram malse boter
62,5 gram bloedsuiker
50 gram chocolade
1 ei

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de bloedsuiker af.

1 Roer de boter romig.

2 Splits het ei.

Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien.

3 Doe beetje bij beetje de eierdooiers en de bloedsuiker bij de boter.
Mix goed.

4 Smelt de chocolade in de microgolfoven.

5 Roer de gesmolten chocolade onder het botermengsel.

6 Schep het eiwit onder het mengsel.



4 Chocoladesaus

Dit heb je nodig

3 dl room
200 gram suiker
100 gram boter
300 gram fondantchocolade

Werkwijze :

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de suiker af.

1 Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.

2 Neem de pan van het vuur. Voeg stukjes boter en chocolade toe.

3 Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.

4 Laat de ganache afkoelen. Bewaar de ganache in de koelkast. Warm de chocoladesaus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn



5 Dobodiertjes

Prik met een vormpje diertjes uit het deeg.

Neem 3 koekdiertjes

Smeer boterroom op het eerste.

Leg hierop het tweede diertje.

Besmeer het met chocoladeboterroom.

Leg het derde diertje erbovenop.

Overgiet de dobodiertjes met chocoladesaus.



Greet Lybaert
Diëtiste
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
Tel : 09/357.60.86
Fax : 09/357.78.35

Sleidinge, 22.9.2000

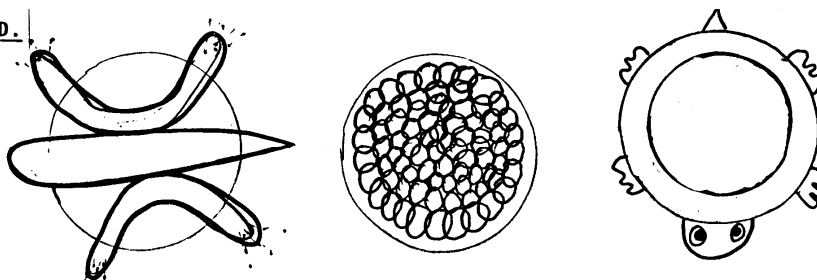
Aan De Bond
Kookgeheimen
Troonstraat 125
1050 Elsene

Geachte jury,

Roland Van Renterghem (Docent bakkerijschool Tweebruggen) zijn recepten van verrassingsbroden brachten mij op het idee **schildpadden van chocoladebrood** te bakken.

Vorige woensdag probeerden Conny & Kimberly tijdens de **naschoolse opvang** (zie foto) dit recept uit:

DE SCHILDPAD.



Ik vond de poten te klein en het lichaam te groot.

Thuis probeerde ik het opnieuw met zwaardere poten en een kleiner lichaam.

Het was nog niet wat het moest zijn.

Mijn zoon kwam op het idee bolletjes voor de poten te gebruiken.

Schildpadden van chocoladebrood kadert in een **dierenfestijn in taart, marsepein en broodvormen**, dat in de krokusvakantie bij mij thuis i.s.m. Roland voor de (klein)kinderen van CMBV –leden plaats vindt.

Samen met Conny & Kimberly hoop ik dat ons recept voor

schildpadden van chocoladebrood in aanmerking komt voor publicatie in De Bond.

Hoogachtend,

Greet Lybaert.