

Aardbeikoning(in) voor 1 dag



Fruitschuitjes van Madeleine

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

Jeugddienst Wetteren
Bookmolenstraat 9
9230 Wetteren
Tel:09/251.88.02
jeugddienst@wetteren.be

9.7.2008



Fruitschuitjes van Madeleine



1 zet het keukengerei klaar.

voor Plop-pudding:

kookpot
klopper
(potje om ei te splitsen)

voor de madeleines:

weegschaal
Kenwood + kom+ klopper
koffielepel
potje om bloem en suiker
af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
zeef
kleine kookpot

Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 6 eieren
- Plop-pudding vanille
- 1/2 liter melk
- 1 pak bloem
- 1 pakje boter
- vanillesuiker
- Chocoglazuur
- 1/4 kg aardbeien
- 1 kiwi
- 16 frambozen
- 20 kersen

soeplepel
pannenlappen
taartrooster
vormpjes
keukenwekker

voor chocoglazuur

kookplaatje/kleine kookpot/borstel/schaar

voor fruit:

plankje
aardappelmess





Fruitschuitjes van Madeleine



Werkwijze

1 Verwarm de warme lucht-oven voor op 160 graden.

Weeg de boter, de suiker en de bloem af.

2 Breek de eieren in

een kom. Voeg de (vanille)suiker toe.

Klop dit met de mixer tamelijk lang op tot een zeer luchtig bleek mengsel.

3 Zeef de bloem in een kom.

Klop de gezeefde bloem met de mixer op lage snelheid bij dit mengsel.

4 Smelt de boter en voeg dit bij het geheel.

4 Klop alles nog 1 maal luchtig.

6 Vet de madeleinevormpjes in.

7 Doe het deeg in de vormpjes (1 soeplepel per vormpje, verdeel het overschot.)

8 Bak 12 minuten in de oven. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig:
voor 12 verse
madeleines:
60 gram bloem
60 gram boter
50 gram suiker
2 eieren
10 g vanillesuiker

! Het deeg kan op voorhand gemaakt worden. Bewaar het in de koelkast. Bak nadien à la minute af in de madeleinevormpjes



Fruitschuitjes 3 Chocoglazuur



Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is! Knip een hoekje van het zakje af. Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord.

Zet het bord bovenop de pan met kokend water.

Smeer de koekjes in met gesmolten chocoglazuur. Laat opstijven.

Dit heb je nodig:
chocoglazuur



Fruitschuitjes

4 Plop - pudding



Werkwijze:

- 1 Breng de melk aan de kook zonder erin te roeren!!!
- 2 Voeg het puddingpoeder toe
- 3 Laat afkoelen.
- 4 Bedek de met chocolade ingesmeerde koekjes met een laag banketbakkersroom

Dit heb je nodig:

1 zakje Plop-puddingpoeder vanille
1/2 l melk



Fruitschuitjes van Madeleine

Werkwijze :

Schil de kiwi met een aardappelmes. Snijd in stukken.
Snijd de aardbeien in 2.
Schik het fruit op de schuitjes.
Leg de frambozen erbovenop.

Dit heb je nodig:

1 aardbei pp
1 kiwi
16 frambozen
20 kersen



Verjaardagsfeestje?

zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van uw zoon/dochter?

Koken voor kinderen!

Verschillende thema's

Koken met het aapje choco
Kinderen baas

Wanneer?

Tijdens de schoolvakanties: alle
werkdagen

Tijdens het schooljaar: op zaterdag

Meer info?

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem

Tel. 09 357 60 86
Fax 09 357 78 35
Email Greet.Lybaert@lgreetlybaert.be
WWW.mamagreet.be

