

Koekjes bakken



We gaan heerlijke koekjes bakken!

We bakken deze koekjes bakken ei. Dus als er wat gesnoept wordt van het deeg is dit niet zo erg!

Soort activiteit	Bakken
Leeftijd	2-4 jaar
Ontwikkelingsgebied	motorisch, cognitief
Vorbereidingstijd	40 minuten
Duur activiteit	40 minuten

Wat heb je nodig?

- 120 gram rietsuiker
- Voor citroenkoekjes; rasp van de schil van
- twee citroenen
- Voor kokoskoekjes; 200 gram geraspte kokos
- 300 gram roomboter
- 225 gram bloem
- 80 gram rijstbloem
- Snufje zout
- Geleurd strooisel om te versieren
- Koekvormpjes
- Bakpapier



Vorbereiding

Was je handen en leg alle ingrediënten klaar.

Bij de jongste kinderen kan het prettig zijn om als jij het deeg al zelf maakt. Dan kunnen jullie daarna samen het deeg uitrollen en de koekjes uitsteken. Met de oudere kinderen kun je er voor kiezen om juist wel samen het deeg te maken zodat ze ook leren welke ingrediënten er allemaal in gaan.

Aan de slag!

Onderstaand zie je het recept. Bekijk en beslis zelf per handeling wat je prettig vind om samen te doen met je peuter.

Zet bijvoorbeeld samen de keukenmachine aan, weeg de ingrediënten samen af, kneed het deeg tot een dikke plak, doe het samen in folie, rol het deeg uit, steek samen de vormpjes uit en versier de koekjes.

1. Leg bakpapier op de bakplaten.
2. Maal de suiker en de citroenschil of het kokos in de keukenmachine met het mes even kort door elkaar. Geen keukenmachine? Gebruik dan een handmixer of een houtenspatel.
3. Meng de zachte boter door het suikermengsel en draai tot een luchtig geheel.
4. Voeg de bloem, de rijstbloem en het zout toe en draai tot het geheel kruimig wordt.
5. Meng nog even met de hand door en maak een dikke plak van het deeg.
6. Omdat de boter zacht is leg je de plak (gewikkeld in plasticfolie) zo'n halfuur in de koelkast om weer stevig te worden.
7. Verwarm de oven voor op 180 graden.
8. Rol de plak uit tot 4 á 5 mm dik en steek koekjes uit. Overtollig deeg pak je weer bij elkaar en rol je opnieuw uit om meer koekjes uit te steken.

Stap in de kinderwereld!





9. Leg de koekjes op de bakplaten. De koekjes lopen haast niet uit dus een centimeter uit elkaar is voldoende.
10. Bestrooi elk koekje met wat gekleurd strooisel.
11. Bak de koekjes 10-12 minuten tot ze lichtbruin zijn. Als je de bakplaat uit de oven haalt kun je de koekjes het beste 5 minuten op de bakplaat laten liggen en daarna op een rooster leggen om verder af te koelen.

Tip: Met een echt schort om en koksmuts op wordt het bakken van de koekjes nog leuker!

Eet smakelijk!

Stap in de kinderwereld!

