

# KNEDEN & BAKKEN PAASKOEKJES



**Techniek:** kneden, meten, ontwerpen

**Materiaal:** deeg, versiering (muisjes, kokosbrood, hagelslag, poedersuiker voor glazuur)

**Gereedschap:** oven met benodigdheden

## .Werkwijze:

1. Lees het recept
2. Pak de spullen die je nodig hebt
3. Leg alles op een schone ondergrond
4. Werk stap voor stap het recept uit
5. EXTRA: Maak een mooie zak waar de koekjes in kunnen



## Het maken van zandtaartdeeg

**Benodigdheden (voor ongeveer 4 kinderen);**

- 250 gr. bloem,
  - 75 gr. witte basterdsuiker,
  - 125 gr. koude margarine,
  - 1 ei. (kan ook best zonder)
- Doe de bloem in een kom (voor extra goed resultaat: zeef deze) en roer de witte basterdsuiker er doorheen. Voeg eventueel een snufje zout toe,
  - Voeg de margarine er bij en snijd deze in het bloemmengsel in stukjes,
  - ( Bij genoeg tijd: Verpak het deeg in folie en laat het 1 uur rusten in de koelkast)

## Zandtaart koekjes maken

Maak je tafel goed schoon of leg er een schoon zeil over heen. Pak een beetje bloem, om over de tafel te strijken zodat het deeg niet plakt. Maak zandtaartdeeg. (zie werkwijze) Rol dit uit of maak dit plat en maak, met behulp van vormpjes of balletjes, mooie koekjes.

Klaar? Je mag de koekjes versieren met eetbare spulletjes (muisjes, hagelslag). Wat ook leuk is, is de koekjes glanzend maken. Hiervoor heb je een beetje water nodig, gemengd met een boel poedersuiker. In de oven wordt dit later hard.

## De zandtaart koekjes in de oven

Klaar met het versieren van de koekjes? Leg alle koekjes op bakpapier op een bakplaat of rooster, voor in de oven. De koekjes moeten ongeveer 25 minuten in een voorverwarmde oven, op 175 graden.

## Handig en ook leuk:

Rond Pasen zijn er ook koekjes in Ei Vorm te koop. Het is ook al een feest om deze koekjes 'alleen maar' te versieren!

