

Vrolijk Pasen met kinderen

BRON: WWW.DEKINDERKOOKSHOP.BE



Paasbroodjes

Deze paasbroodjes zijn leuk om voor de kinderen te maken voor een leuk paasontbijt of gezellige paasbrunch. Het beleg kun je natuurlijk naar smaak aanpassen, als de kleuren maar een beetje blijven kloppen!

INGREDIËNTEN

3-4 boterhammen

beleg paashaas: boter, smeerkaas, rozijntje

beleg paasei: boter, gestampde muisjes, sprinkles

beleg wortel: boter, komkommer, salami (ook mooi met een echt plakje wortel)

beleg bloemetje: boter, kaas, komkommer, Paasuitstekers

RECEPT

1. Steek de boterhammetjes eerst uit. Besmeer met boter.
2. Maak plakjes van ingrediënten als kaas, komkommer, worst, eventueel wortel. Deze steek je ook uit met de vormpjes.
3. Versier de boterhammetjes.

Paaskoekjes

Ook met Pasen zijn koekjes leuk voor de kinderen om te maken – en natuurlijk op te eten. Zeker dit recept, met een nieuwsgierige paashaas!

INGREDIËNTEN

250 g bloem
1 zakje vanillesuiker
100 g suiker
125 g roomboter
1 ei
75 g witte rolfondant
sprinkles voor de ogen
75 g poedersuiker
enkele druppels water
rond vormpje of glas
vormpje konijn



RECEPT

1. Meng de bloem, suiker, vanillesuiker, ei en de boter in een kom. Kneed tot een stevig deeg. Rol tot een bal en laat een halfuurtje in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Maak intussen het glazuur. Roer daarvoor de poedersuiker met enkele druppels water tot een papje.
3. Stuif wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een dikte van 1 centimeter. Steek ronde koekjes uit. Vet een bakplaat in of leg er een vel bakpapier op en leg de koekjes erop. Bak de koekjes 15 tot 20 minuten in de oven.
4. Rol intussen de rolfondant dun uit op een met poedersuiker bestoven werkblad. Gebruik maar een stukje van het konijnenvormpje om een nieuwsgierig glurend paashaasje te maken.
5. Als de koekjes uit de oven zijn, laat je ze eerst afkoelen. Vervolgens plak je de fondant vast met de poedersuikerlijm. De oogjes bevestig je ook met poedersuikerlijm (druk voorzichtig een kuiltje in de fondant, bijvoorbeeld met de achterkant van een lepeltje, zodat de versiering goed blijft zitten). Goed laten drogen en bewaar in een luchtdichte trommel – of beter nog: serveer meteen!