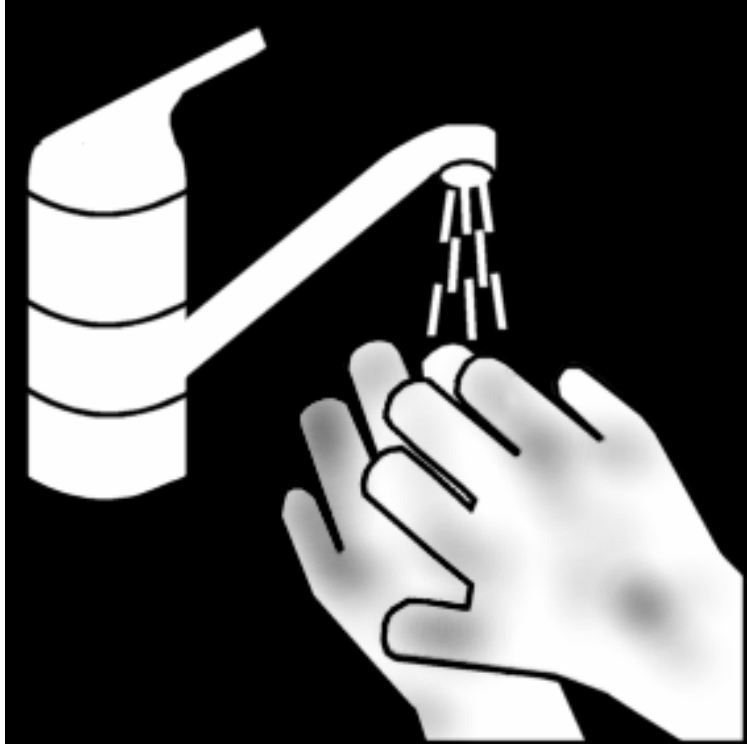
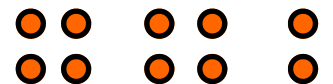


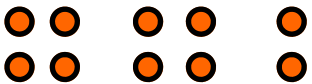
Appelcake





SMAKELIJK !!!





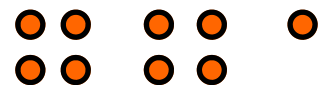
«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»



Ingrediënten voor 1 klas kleuters.

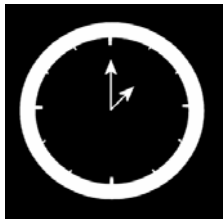


! Stop de bakvorm in de (voorverwarmde) oven : 45 minuten op 180°C.



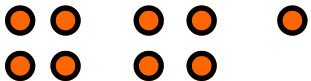
Ingrediënten

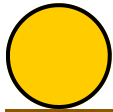
- 200 g zelfrijzende bloem
- 2 appels
- 4 eieren
- 1/2 citroen
- 160 g smeerboter
- 200 g suiker (+ evt. een zakje vanillesuiker)



Kookmateriaal

- mengkom
- houten lepel
- 3 tassen
- aardappelmes + snijplank
- citroenpers
- klopper
- bakvorm
- bakpapier
- oven





**! Leg bakpapier in de bak-
vorm.**



**! Doe het mengsel in de
bakvorm.**



«Ik doe mijn werk.»



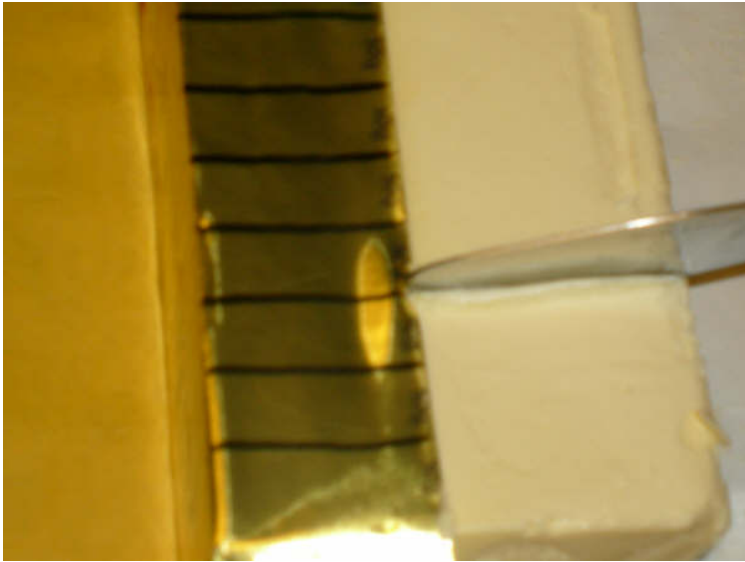


Neem 1 kopje suiker.



Doe de suiker in de kom.





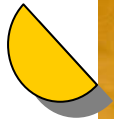
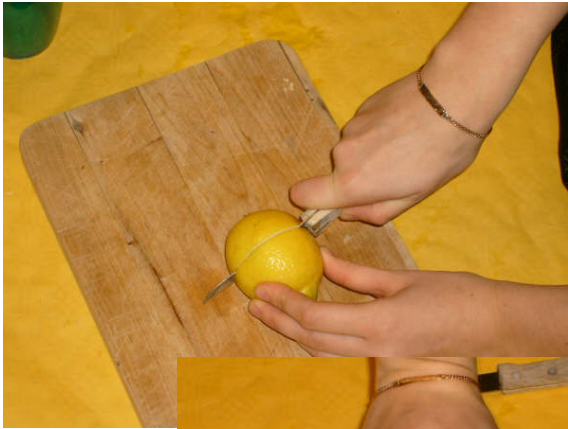
! Snij de citroen in twee.



Pers 1 helft van de citroen uit.

Voeg het citroensap toe en roer goed.

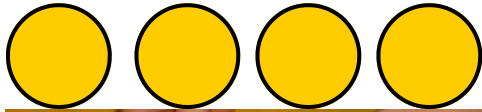




Neem 160 g smeerboter.

Doe de boter bij de suiker en meng goed.

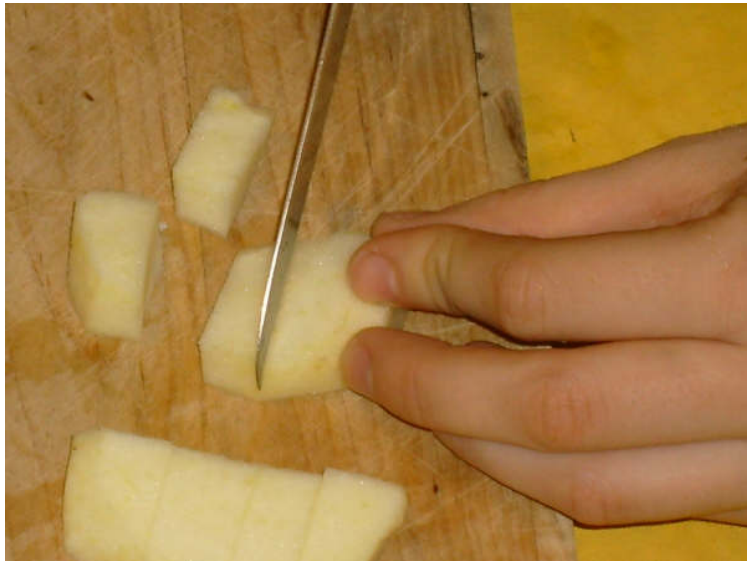




! Snij de appels in stukjes.

Voeg de appels bij het mengsel.





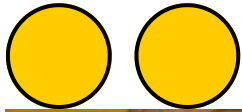
! Breek de eieren in een tas.

**Meng de eieren onder
de boter-suikermassa.**



**Roer de massa goed.
Gebruik daarbij de klopper.**





Was de appelen.



! Schil de appelen.





Neem 2 kopjes zelfrijzende bloem.



Meng de bloem onder de massa.

