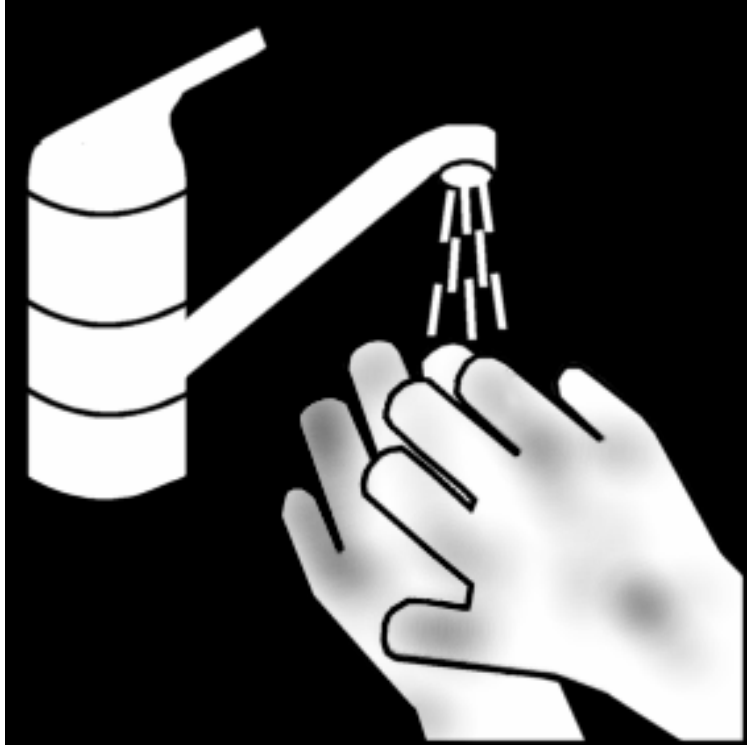
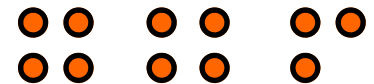


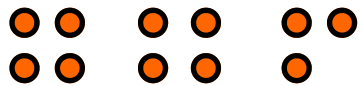
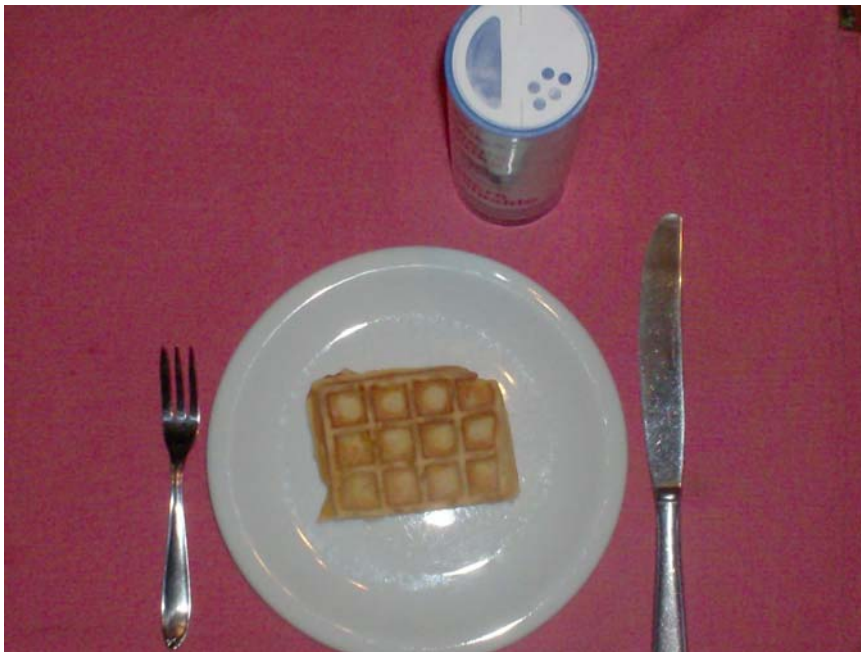
# appelwafels





**SMAKELIJK !!!**





«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»



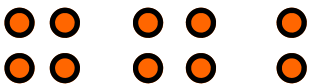
**Ingrediënten voor 20 kleuters.**



**! Doe een beetje deeg op het wafelijzer.**

**! Als ze lekker bruin zijn, haal dan de wafels met een prikker uit het wafelijzer.**



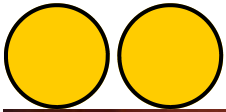


## Ingrediënten

- 250g bloem
  - 175g suiker
  - 175g boter
  - 1 koffielepel bakpoeder
  - 1 pakje vanillesuiker
  - 2 eieren
  - 2 (reeds geschilde) appels
  - 1/2dl water
- ( gebruik je zelfrijzende bloem, gebruik dan geen bakpoeder)

## Kookmateriaal

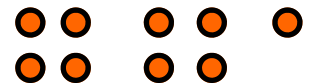
- wafelijzer
- kopje
- steelpan
- houten lepel
- rasp
- mengkommen
- vork
- mes
- lepel
- klopper
- maatbeker
- kookplaat
- zeef



«Ik doe mijn werk.»

Roeren maar.

**! Verwarm en vet het wafelijzer in.**



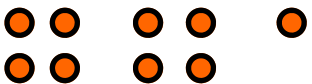


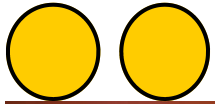


**Doe 2 volle koffiekoppen  
bloem in een kom.**



**Giet de bloem in de zeef.  
Zeef de bloem door stevig heen  
en weer te schudden.**





Hang de appel vast aan de prikkers.

**! Beweeg met de prikkers heen en weer over de rasp boven een kommetje.**



Doe de appelen bij het mengsel.







**Vul 2 koppen met suiker.**

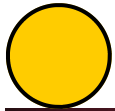


**Doe de suiker bij de bloem.**





**Giet 1/2 dl water in de maatbeker.**



**Doe het water bij de het mengsel.**



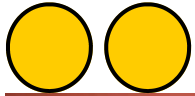


**Doe een pakje vanillesuiker bij de suiker en bloem.**



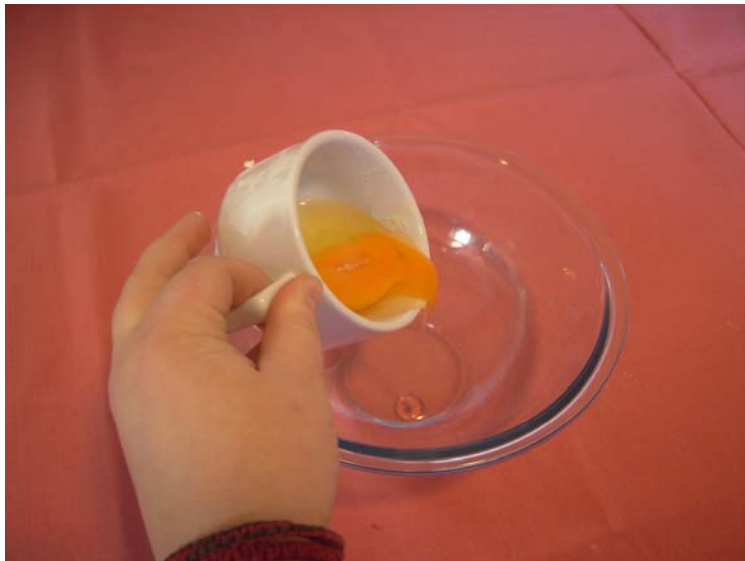
**Doe een koffielepel bakpoeder bij de suiker en bloem.**





**Doe de boter in een steelpan.**

**! Roer de boter tot die gesmolten is.**



**Doe de boter bij de suiker, de bloem en de eieren.**

**Gebruik de klopper om alles door te roeren.**





**! Breek de eieren in een kopje.**

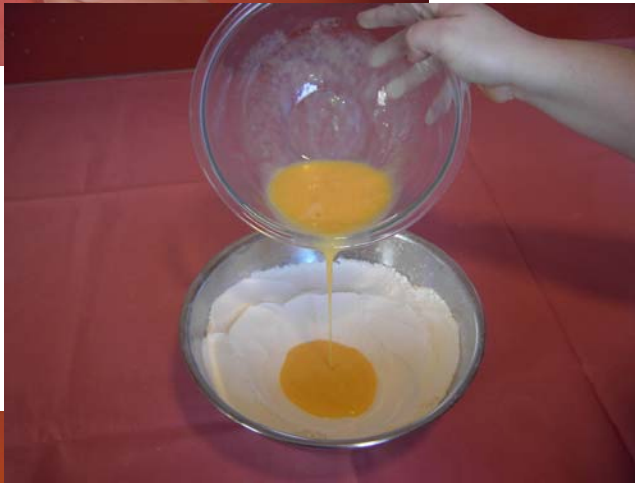


**Giet de eieren in een mengkom.**





**Roer de eieren**



**Doe de eieren bij de bloem en suiker.**



**...en roeren maar !**

