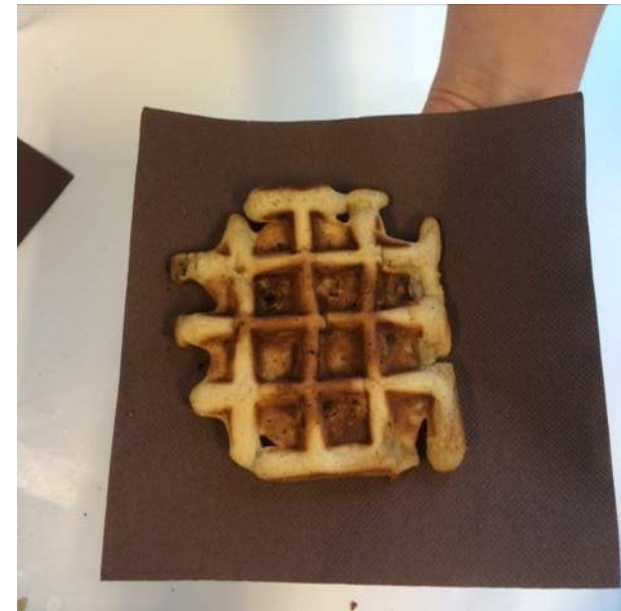
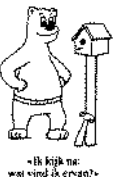
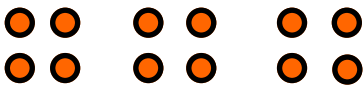
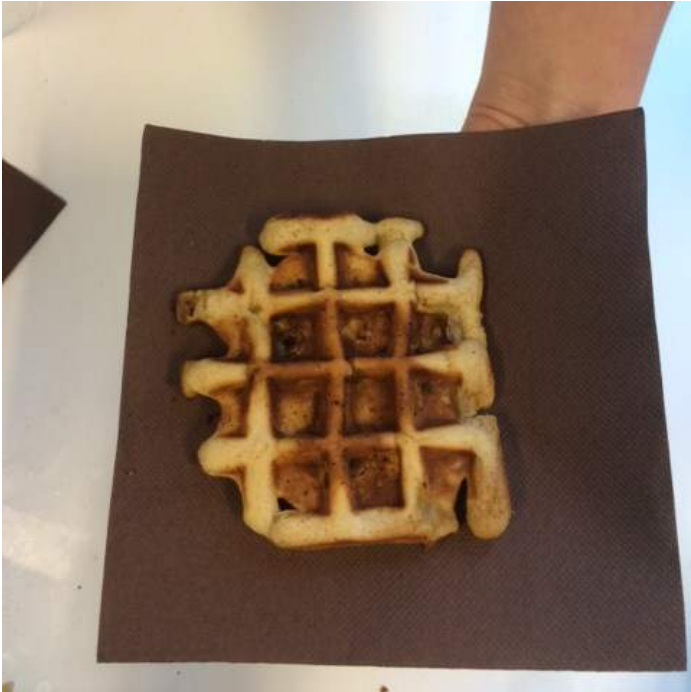


Appelwafels

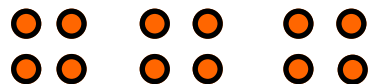
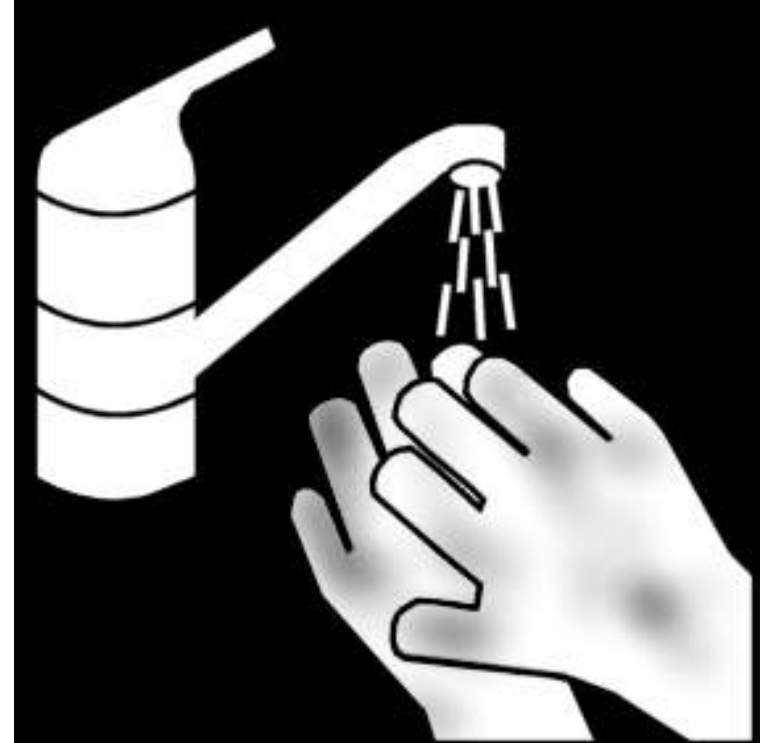




«Ik kijk na:
wat vind ik eraan?»

Klaar ?

SMAKELIJK !!!



Ingrediënten

- 200 g boter
- 4 appels
- een snuifje kaneelpoeder
- 4 eieren
- 240 g griessuiker (2 kopjes)
- 20 cl melk (1,5 kopje)
- 400 g zelfrijzende bloem (4 kopjes)



Kookmateriaal

- Wafelijzer
- Klopper
- Bolkom
- Kopjes
- Pottenlikker
- Lepel
- Mes
- Dunschiller
- Ijsschep
- Schort
- Zeef
- Snijplank



Bak de wafeltjes (+- 2,5 min)

Haal de wafels uit.



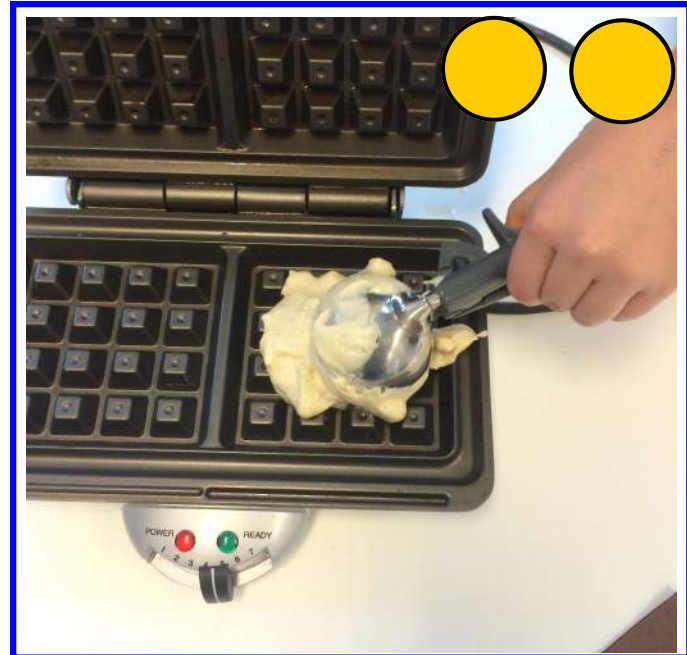
Ingrediënten voor 20 kleuters.



**Zet de boter op de verwarming
zodat het wat mals wordt.**



Neem de bolkom.



Steek het wafelijzer in het stopcontact.



Doe 2 eetlepels deeg op het wafelijzer.



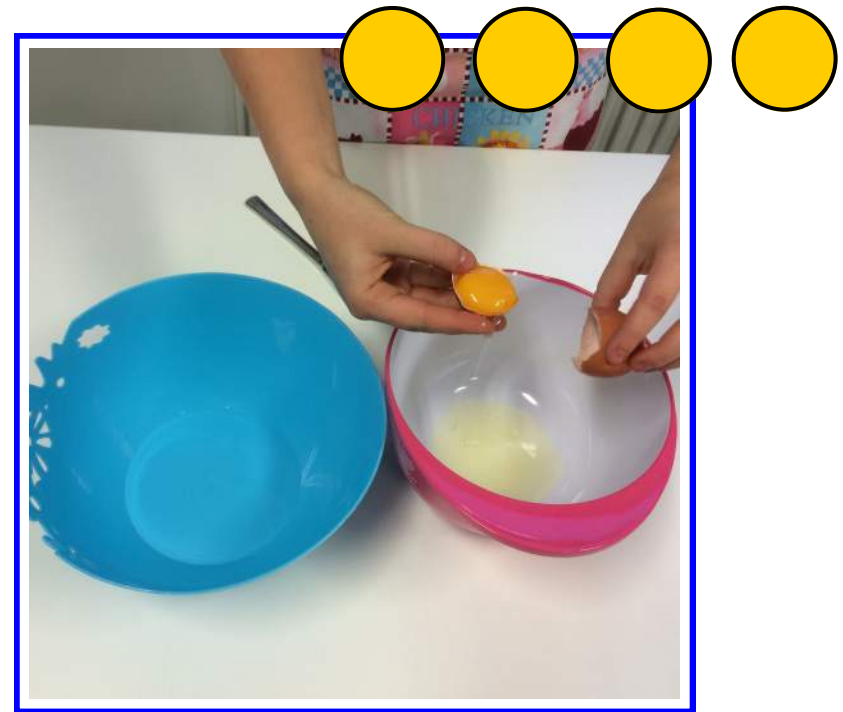
Splits de eieren.



**Doe 2 kopjes suiker bij de
dooiers.**



Roer alles door elkaar.



**Doe de opgeklopte eiwitten
bij het mengsel en roer
voorzichtig.**



Doe 1,5 kopje melk bij het ei en de suiker.



Mix alles.



Doe de stukjes appel bij het mengsel en roer alles door elkaar.



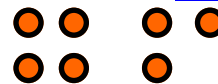
Doe nu een koffielepel kaneel bij het mengsel.



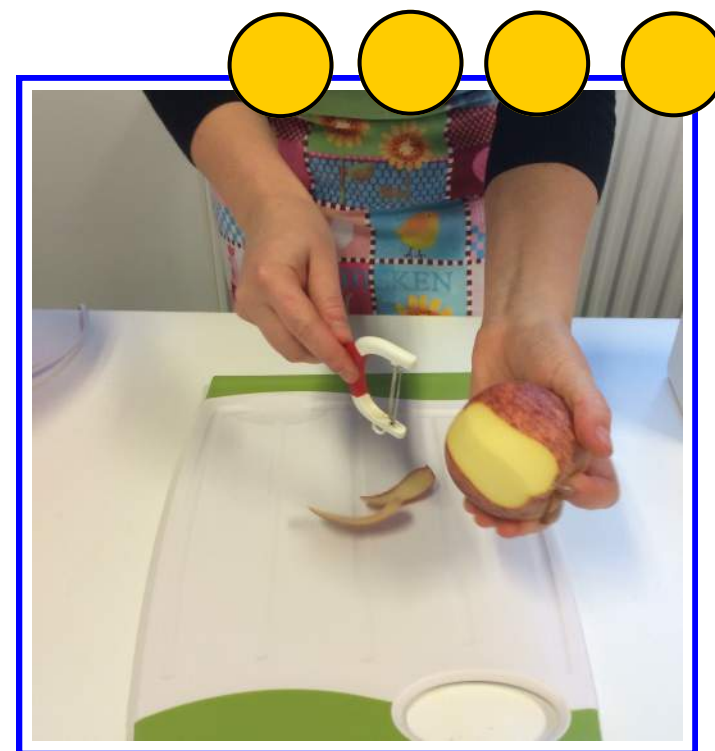
Schil de appels. Snij de appels in partjes.



Snijd de appels in kleine stukjes.

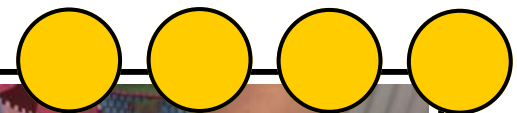


Neem een halve kop eiwit.



Klop het eiwit op.

Plet de boter tot een romige massa.



Doe de boter bij het mengsel.



Voeg 4 kopjes bloem bij het mengsel.



Mix alles tot een mooie massa.

