

TIP: Voordat je aan de recepten begint, lees je eerst heel het recept door. Zorg dat je begrepen hebt wat er staat. Neem je ingrediënten en denk ook al eens na welk materiaal je nodig hebt (mengkom, mixer, ...)

## Cake

---

### Ingrediënten:

boter	200g
suiker	200g
zelfrijzende bloem	200g
eieren	4

### Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 180°C. (Vraag hiervoor hulp aan mama/papa)
2. Neem een mengkom en klop de boter en suiker op tot een witachtig beslag.
3. Neem de eieren en klop ze er een voor een onder.
4. Zeef de bloem boven het beslag en meng goed.
5. Neem de mixer en klop een vijftal minuten tot het beslag licht en luchtig is.
6. Neem een cakevorm en vet deze in met boter. Giet het beslag er in.
7. De cake moet ongeveer 1 uur in de oven. Tijd om de afwas te doen!
8. De cake is klaar wanneer je er in prikt met een scherp mes en er geen beslag meer aan plakt. Vraag aan je mama/papa of zij dit willen doen.
9. Laat mama/papa de cake uit de oven nemen en haal deze uit de cakevorm. Laat afkoelen.
10. Kijk er de rest van de dag naar. 😊

## Dessertkoekjes

---

### Ingrediënten:

boter	200g
suiker	100g
bloem	300g
vanillesuiker	½ zakje (½ = de ..... = ..... van de ..... gelijke delen)

### Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 175°C. (Vraag hiervoor hulp aan mama/papa)
2. Meng de boter met de suiker en de vanillesuiker. Het mengsel moet licht en romig zijn.
3. Voeg de bloem toe en meng alles tot je een deeg krijgt.
4. Rol het deeg uit met een deegrol.
5. Maak leuke vormpjes (met uitsteekringen) en leg ze op de bakplaat.
6. Vraag aan mama/papa om de bakplaat in de oven te steken.
7. Nu snel opruimen en afwassen, want na een tiental minuten zijn de koekjes klaar.
8. Vraag aan mama en papa om de koekjes uit de oven te halen en laat te afkoelen. Herhaal tot alle koekjes gebakken zijn.

# Pannenkoeken

---

## Ingrediënten:

melk	5 dl
zelfrijzende bloem	250g
vanillesuiker	1 zakje
eieren	3

## Werkwijze:

1. Zeef de bloem in een mengkom. Voeg de vanillesuiker toe.
2. Voeg de eieren toe bij de bloem en de vanillesuiker. Meng alles door elkaar.
3. Giet er voorzichtig een drietal dl melk bij. Meng alles tot een glad mengsel.
4. Giet de rest van de melk erbij zodat je beslag lichter wordt.
5. Warm een pan op met wat olie of boter. Vraag hierbij hulp aan je mama/papa.
6. Terwijl mama/papa de pannenkoeken bakken kan jij al opruimen. Misschien kan je proberen een pannenkoek op te gooien en te vangen?