



KNAKBROODJES

Let op! Deze activiteit is alleen mogelijk met een volwassen persoon

Doelgroep: 4 - 12 jaar

Duur: 45 min

Veiligheid: Deze spellen mogen, in familieverband of kinderen tot en met 12 jaar, zonder zorgen gespeeld worden! Ben je ouder dan 12 en wil je met je buur-tenten spelen? Zorg dan voor de 1,5 meter afstand.

Benodigheden:

- 1 pak Bladerdeeg
- 1 blik knakworst
- 1 ei (losgeklopt)

Bakgerei

- Bakplaat
- Bakpapier

Het verhaal

Eddy l'Explorateur is al dagen op pad in de natuur en heeft inmiddels trek gekregen. Hij heeft alle ingrediënten meegenomen om zelf brood te gaan bakken en een vuur te maken. Kunnen jullie hem helpen om een lekker brood te maken, en vanavond zelf deze broodjes te bakken tijdens een kampvuur.

Stap 1. Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier. (Verwarm op elektrisch 225°C / hetelucht 210°C)

Stap 2. Laat de plakjes bladerdeeg ongeveer tien minuten ontdooien. Verwijder het folie.

Stap 3. Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden.

Stap 4. Leg een knakworstje op de plakjes bladerdeeg. Rol het plakje bladerdeeg om het knakworstje. Plaats de rolletjes op de bakplaat.

Stap 5. Bestrijk het bladerdeeg met een losgeklopt ei.

Stap 6. Bak de bladerdeeghapjes in het midden van de voorverwarmde oven in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.

Eet smakelijk!

