

Zelf bakken

De recepten in dit boek zijn zo bedacht dat je bijna alles zelf kunt doen.

Bij onderstaande stappen heb je wel wat hulp nodig.

DE OVEN

Deze kan ontzettend heet worden, niet alleen de bakplaat zelf, maar ook de ovendeur en handvatten. Daarom is het belangrijk dat je altijd ovenwanten gebruikt.

VERHITTEN IN EEN PAN

Voor sommige recepten moet je boter, chocolade of melk verhitten in een pannetje. Hiervoor is het handig om een schort te dragen, zodat er geen spetters op je kleding terechtkomen.

SCHILLEN, SNIJDEN, RASPEN

Messen, schillers en raspen kunnen erg scherp zijn! Er zijn speciale kindermessen en dunschillers verkrijgbaar.

DE ELEKTRISCHE MIXER

Voor veel recepten heb je een elektrische mixer nodig, om te mengen, kneden of te kloppen. Zorg dat je nooit met je vingers in de buurt van een draaiende mixer komt. Dus pik tijdens het mixen niet stiekem een lik uit de kom!



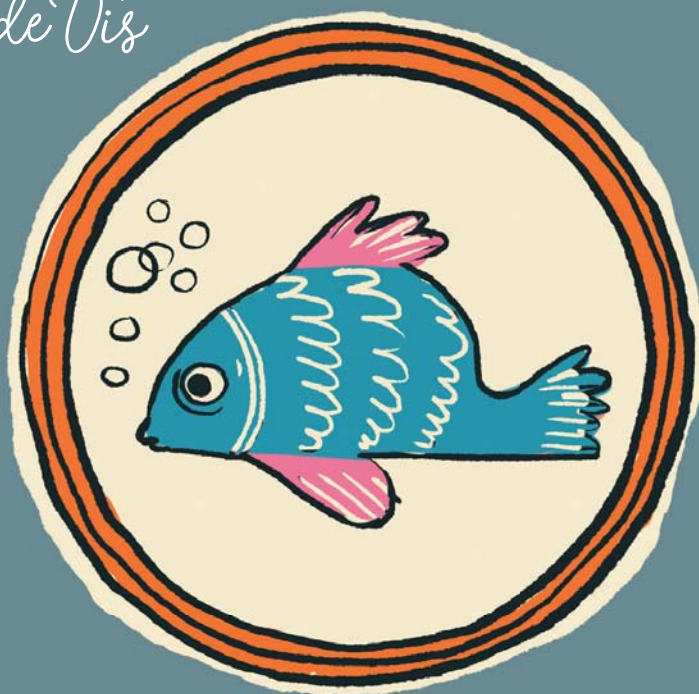
De familie Bakker

Mevrouw



Meneer

Wal de Vis



Bloem

Tantes vriendin

Tante



Floor

Opa



Oma



LENTE

Als ijskristallen smelten
en een bloesem spant de knop,
als de merels takjes sparen
en de koe loeit weer volop,

als kippen van de leg zijn
door chocolade-eitjes,
en meneer vertelt in geur en kleur
over de bloempjes en de bijtjes,

als de winterjas naar zolder kan
en 't groen groeit aan de bomen,
dan weet de familie Bakker
dat de lente is gekomen.



WORTELTJESTAART

EEN RECEPT VOOR 12 TOT 14 PUNTEN

Wortel in een taart klinkt misschien gek, maar als je deze worteltjestaart eenmaal geproefd hebt dan wil je niets anders meer! Deze taart werd verzonnen in een tijd waarin suiker erg moeilijk verkrijgbaar was. Omdat er in wortels natuurlijke suikers zitten, gebruikten mensen die om taart mee te maken. Het frisse roomkaasglazuur maakt deze worteltjestaart helemaal af.

INGREDIËNTEN

Voor het beslag:

300 gram wortels
1 sinaasappel
175 milliliter zonnebloemolie
275 gram lichtbruine basterdsuiker
¼ theelepel zout
3 eieren
200 gram bloem
5 theelepels bakpoeder
1 eetlepel speculaaskruiden
100 gram donkere rozijnen
75 gram walnoten, in stukjes gebroken

Voor het roomkaasglazuur:

125 gram roomkaas, op kamertemperatuur
50 gram boter, op kamertemperatuur
100 gram poedersuiker

Verder nodig:

boter, om in te vetten
30 gram walnoten, in stukjes gebroken
ronde springvorm van 24 centimeter

WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier (zie blz. 12).
- » Was de wortels goed schoon en rasp ze met een grove rasp.
- » Rasp met een fijne rasp de schil van de sinaasappel en doe deze samen met de zonnebloemolie, basterdsuiker en het zout in een kom.
- » Klop dit met een handmixer met gardes 3 minuten door. Doe de eieren erbij en mix alles nog kort door elkaar. Doe de bloem, het bakpoeder en de speculaaskruiden bij het beslag en roer deze erdoor. Meng tot slot de geraspte wortel, rozijnen en walnotenstukjes door het beslag.
- » Schep alles in de bakvorm en bak de worteltjestaart gaar in 55-65 minuten. Test of de taart gaar is met een satéprikker (zie blz. 16). Laat de taart afkoelen in de vorm.
- » Doe alle ingrediënten voor het roomkaasglazuur in een kom en mix dit enkele minuten met een handmixer met gardes tot een romig glazuur. Bestrijk de afgekoelde taart met het glazuur en bestrooi dit met de extra gehakte walnoot.

WIST JE DAT:

Konijnen niet kunnen zweten? Ze raken hun warmte kwijt via hun lange oren.

Een vrouwtjeskonijn ook wel een voedster wordt genoemd?
En een mannetjeskonijn noemen we een rammelaar.



Konijnen 's nachts ook keuteltjes leggen? Deze keutels noemen we 'blindedarmkeutels'. De keutels eten ze zelf weer op, omdat deze heel voedzaam zijn. Eet smakelijk! De keutels die ze overdag leggen, laten ze lekker liggen.

Wortels eigenlijk helemaal niet zo gezond zijn voor konijnen?
Er zit namelijk heel veel suiker in. Van te veel wortels krijgen ze buikpijn.

Het verhaal gaat dat de oranje wortel speciaal is gekweekt voor Willem van Oranje? Er zijn dus ook andere kleuren wortels: wit, geel, zwart, groen, paars, blauw, rood en roze.

Wanneer je een wortel in de breedte doorsnijdt, de binnenkant dan lijkt op een oog? Toevallig zijn wortels ook nog eens heel goed voor je ogen.

Walnoten de vorm hebben van hersenen? Daarom worden ze ook wel 'hersenvoedsel' genoemd.

Sommige mensen denken dat je slim wordt van walnoten? Weet jij iemand die wel een handjevol walnoten kan gebruiken?

