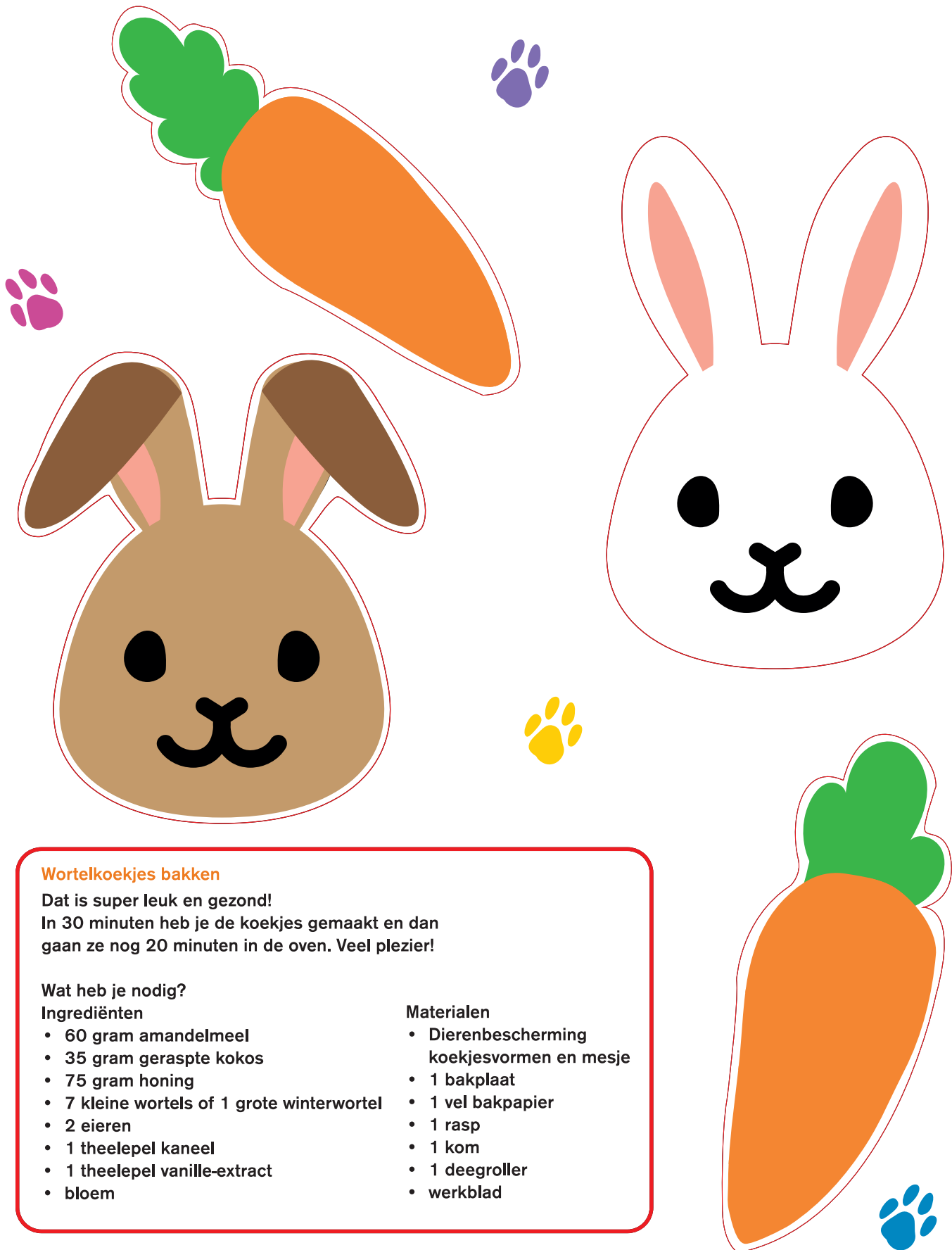


KOEKJES BAKKEN



Wortelkoekjes bakken

Dat is super leuk en gezond!

In 30 minuten heb je de koekjes gemaakt en dan gaan ze nog 20 minuten in de oven. Veel plezier!

Wat heb je nodig?

Ingrediënten

- 60 gram amandelmeel
- 35 gram geraspte kokos
- 75 gram honing
- 7 kleine wortels of 1 grote winterwortel
- 2 eieren
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel vanille-extract
- bloem

Materialen

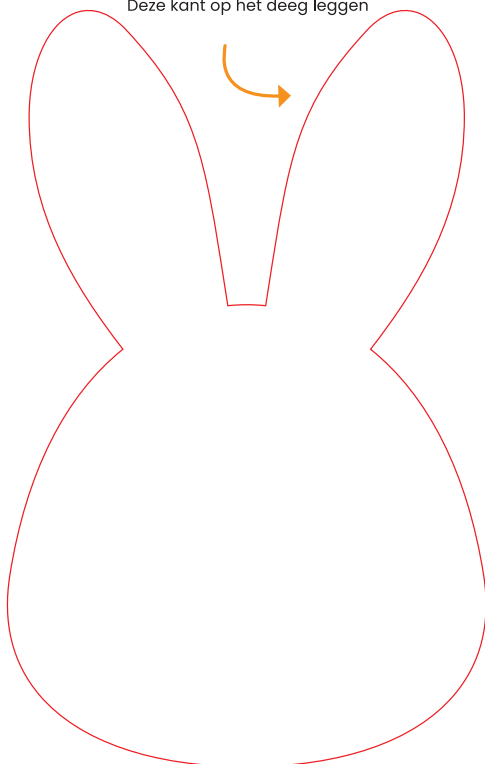
- Dierenbescherming koekjesvormen en mesje
- 1 bakplaat
- 1 vel bakpapier
- 1 rasp
- 1 kom
- 1 deegroller
- werkblad

KOEKJES BAKKEN

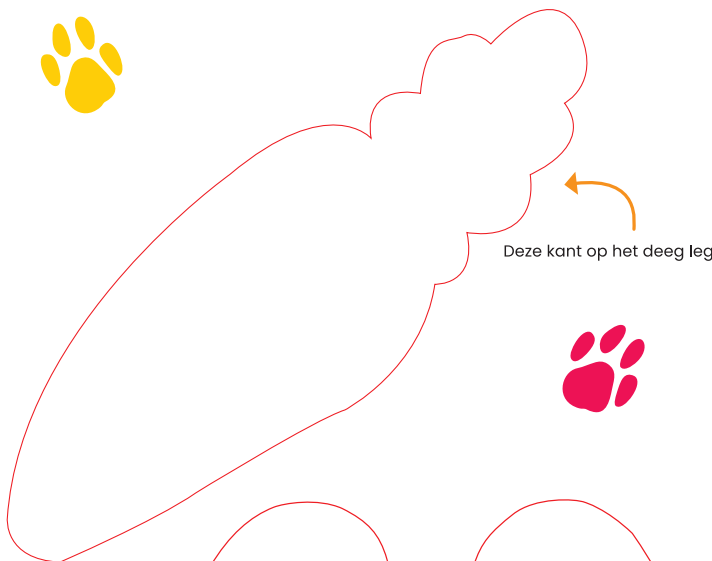
Wist je dat?

De koekjesvormen zijn gemaakt van steenpapier en voedselveilige inkt. Hierdoor zijn ze makkelijk schoon te maken met een natte doek en kan je ze bewaren om nog eens te gebruiken.

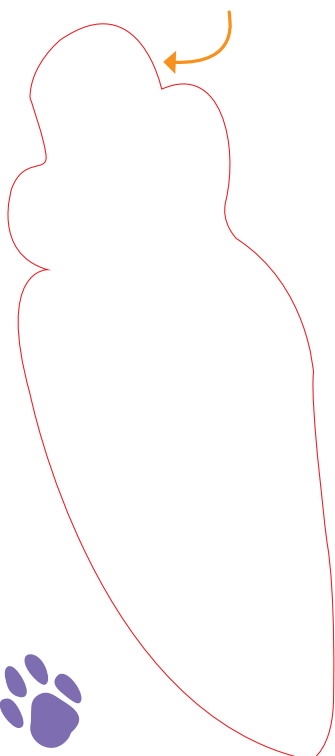
Deze kant op het deeg leggen



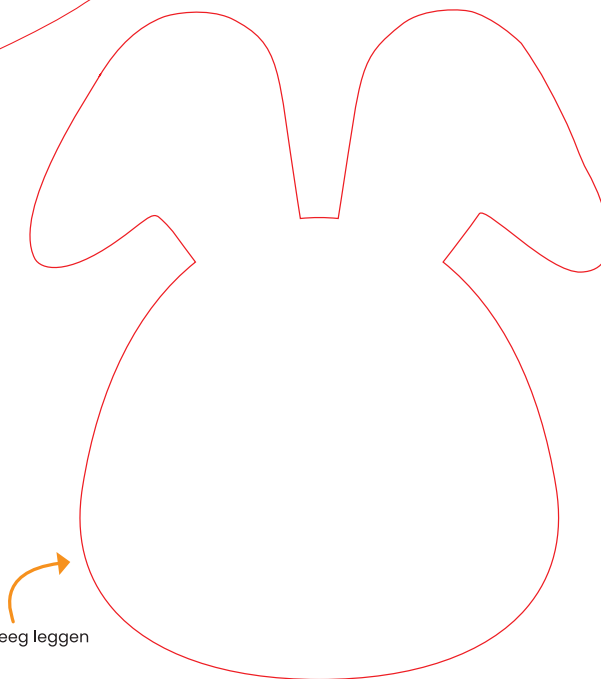
Deze kant op het deeg leggen



Deze kant op het deeg leggen



Deze kant op het deeg leggen



Aan de slag!

Verwarm de oven voor op 180°C. Pak een bakplaat en leg hier een vel bakpapier op. Hier komen straks je wortelkoekjes op te liggen.

Spoel de wortels goed af. Schil ze eventueel. Rasp dan de wortels fijn.

Pak de kom en meng alle ingrediënten; wortels, eieren, honing, kokos, amandelmeel, kaneel en het vanille-extract. Roer alles door elkaar.

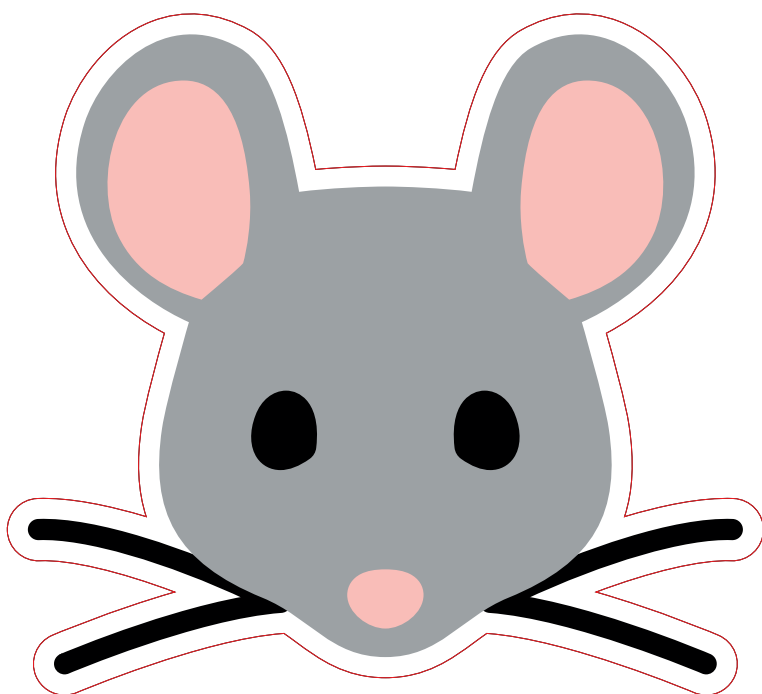
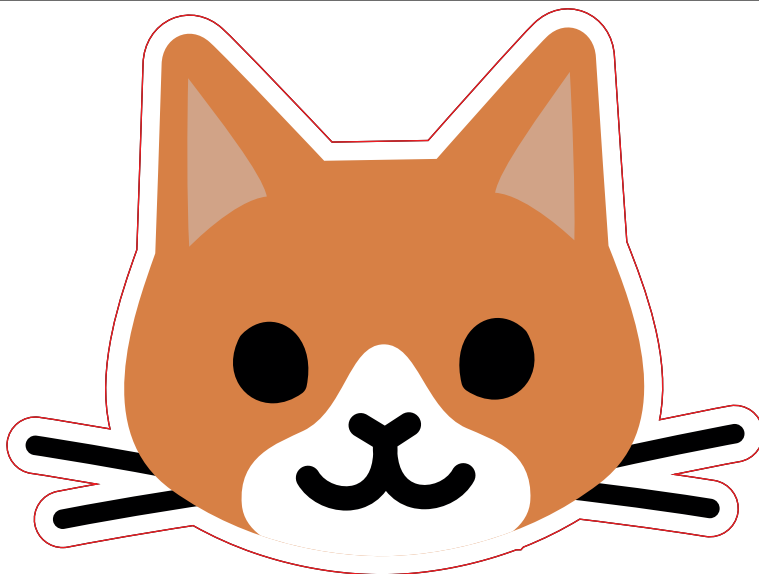
Was nog even goed je handen, want we gaan kneden!

Kneed het beslag kort zodat het goed uit te rollen is. Bestrooi je werkblad met bloem. Pak de deegroller en rol het beslag uit tot een dikte van ongeveer 4-6 millimeter.

Nu gaan we met de Dierenbescherming koekjesvormen aan de slag. Druk ze uit het vel en leg ze op het uitgerolde deeg. Pak het mesje en snijd langs de koekjesvormen het deeg uit. Leg ze met voldoende tussenruimte op het bakpapier. Het deeg dat overblijft rol je gewoon nog een keer uit, zodat je zo veel mogelijk koekjes kan bakken.

Bak de koekjes 15 tot 20 minuten in de oven. Laat ze daarna nog even afkoelen. Klaar! Nu kan het versieren beginnen.



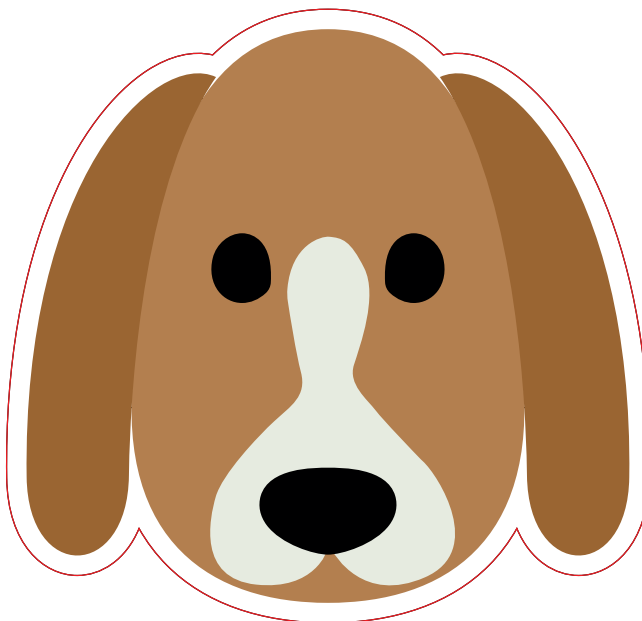


Kom in actie!

Heb je de wortelkoekjes gebakken en nog niet allemaal opgegeten? Of zit je vol van de koekjes en vind je het bakken en versieren leuk? Dan hebben wij nog een goede tip voor jou! Verkoop je wortelkoekjes aan burens, vrienden en familieleden en kom daarmee in actie voor dieren in nood. Ga naar het actieplatform voordierenbescherming.nl en ga aan de slag!

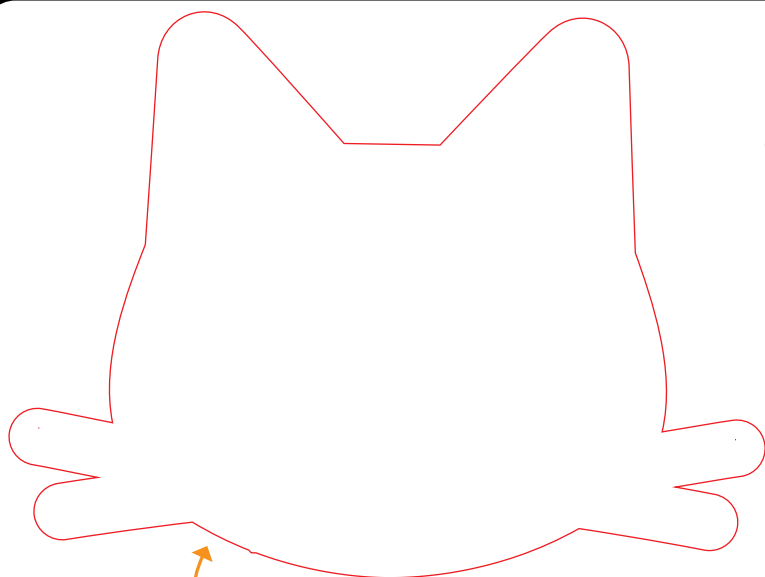
Doe je liever iets anders?
Dat kan natuurlijk ook! Start zelf een actie die je leuk vindt of doe een donatie. Succes!

www.voordierenbescherming.nl

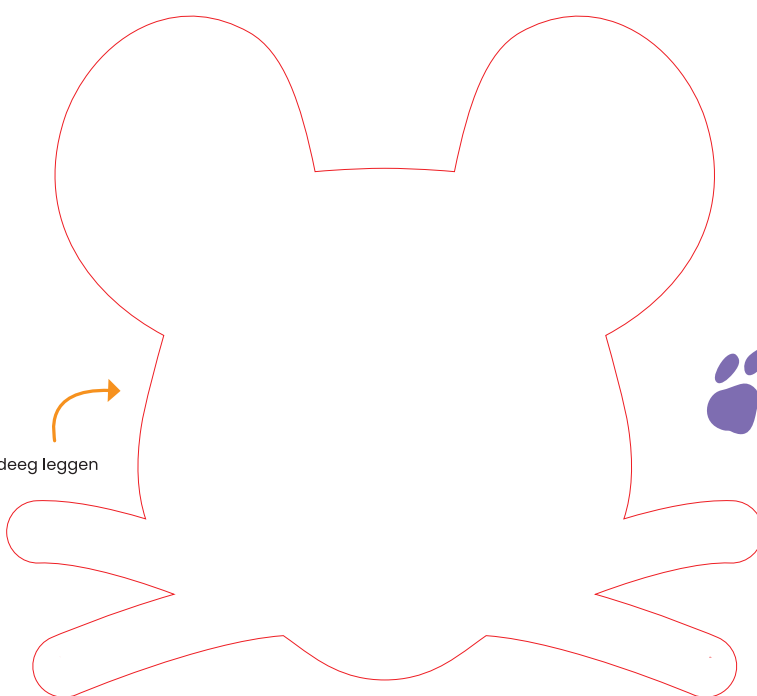


Wist je dat?

Konijnen zien er lief en schattig uit, maar bij de verzorging van een huisdier komt veel kijken. Een konijn kan wel tien jaar oud worden, heeft veel ruimte en een soortgenootje/maatje nodig om gelukkig te zijn. En dat zijn nog maar een paar dingen waar je aan moet denken voordat je een konijn aanschaft. Een dier heb je immers niet voor even, maar voor zijn hele leven.



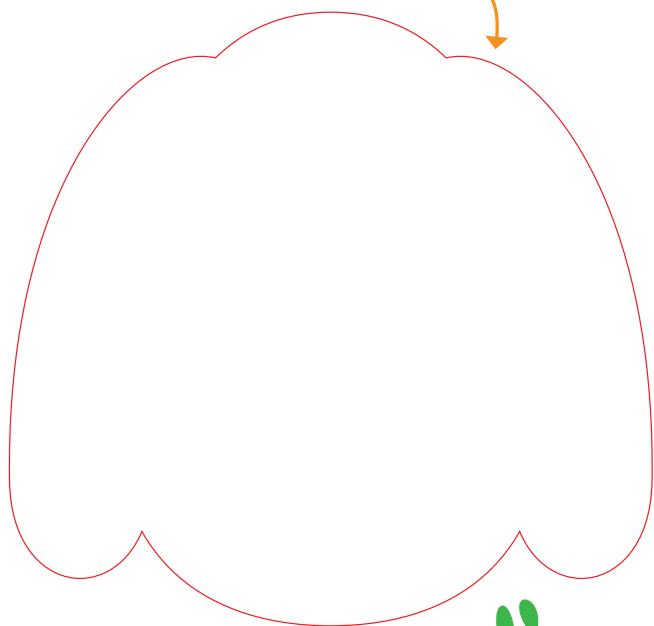
Deze kant op het deeg leggen



Deze kant op het deeg leggen



Deze kant op het deeg leggen



Versier je wortelkoekjes

Er bestaan allerlei kant-en-klaar spulletjes om je koekjes te versieren, maar zelf maken is natuurlijk veel leuker!

Zelf glazuur maken!

Meng een beetje water met poedersuiker en je hebt glazuur om te versieren. Wil je er een kleur aan geven, gebruik dan siroop of sap in plaats van water.

Kleur de Wortelvorm-koekjes

Meng 100 gram poedersuiker met een 1/2 eetlepel oranje limonadesiroop of sinaasappelsap. Heb je een lekker stevig papje? Smeer het uit over je wortelkoekjes. Wil je het wortelloof ook kleuren? Maak nog een bakje glazuur en vervang de oranje siroop door groene siroop of kiwi-sap.

Dierengezichtje op de koekjes

Zoek een satéprikker en een kwastje en 'schilder' met het glazuur ogen, neus en snuit op je koekjes. Zo komen de dieren echt tot leven.

Tip: met kant-en-klare kleurstof uit de supermarkt in de kleuren blauw, geel en rood kan je alle kleuren maken die je wilt.

