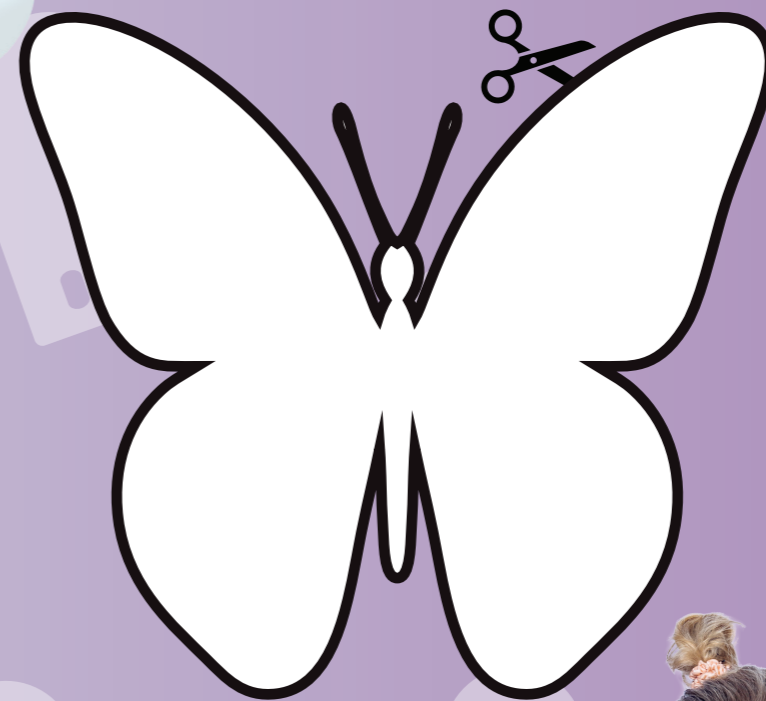




Vlinders in je buik



! Houd je doeboek heel! Download dit werkblad op zappelin.nl/printbladen

Dit heb je nodig (5 stuks):

- 10 plakjes bladerdeeg
- 120 gram bosbessen
- Bosbessenjam
- 1 ei
- 2 eetlepels kristalsuiker (optioneel)
- 1 eetlepel maizena
- Poedersuiker (optioneel)
- Vlindervorm of werkblad

1 Verwarm de oven voor op 200°C.

2 Snij uit de bladerdeeghapjes de vlinders. Je mag zelf bepalen hoe groot jouw vlinders worden. Gebruik een uitsteekvormpje of het werkblad op de pagina hiernaast.

3 Lek de bosbessen uit en meng ze dan met de maizena, zodat ze minder lekken in de oven.

4 Smeer bosbessenjam op 1 kant van de vlinder en leg er dan 5 tot 7 bosbessen op. Vul de vlinders ook goed aan de randen.

5 Leg een andere vlinder over het mengsel en druk de randen aan.

6 Klop het ei los en bestrijk de vlinder met ei. Hierna kun je er ook nog wat kristalsuiker overheen strooien.

7 Bak de vlinder in 12 tot 15 minuten goudbruin. Hou ze goed in de gaten tijdens het bakken!

8 Laat ze afkoelen en gooi er daarna nog wat poedersuiker overheen om ze op smaak te maken. Dat wordt smullen!



! Wil je meer traktaties? Ga dan naar zappelin.nl/recepten of download de gratis app



Dat wordt smullen!