

Nieuws uit de moestuin en keuken

Kruidnoten en pepernoten bakken



Om kruid- en pepernoten te kunnen bakken, is juf Marianne speciaal naar het grote Pieterhuis geweest in Soest.

Daar heeft zij van de bakpiet speciale ingrediënten gekregen, zodat wij de lekkerste kruid- en pepernoten konden bakken.



Groep 1 en 2 hebben kruidnootjes gebakken.

Eerst hebben ze van het deeg een frikandel gerold, waarna we er dan kleine stukjes van sneden. Daar hebben ze balletjes van gerold. Daarna op de bakplaat en bakken maar. Het recept voor de kruidnoten kunt u in het nieuwsbericht vinden.

Groep 3 heeft pepernoten gebakken. Er is heel fanatiek gewerkt in de keuken. Het was best een beetje raar, want de stukjes deeg moeten voordat ze op het bakblik gaan even door de olie worden gerold, zodat ze na het bakken makkelijk los kunnen worden gemaakt.

Het deeg van pepernoten is niet lekker, daarom kregen ze na afloop een stukje kruidnootjes deeg. Het recept voor de pepernoten kunt u in het nieuwsbericht vinden.

