

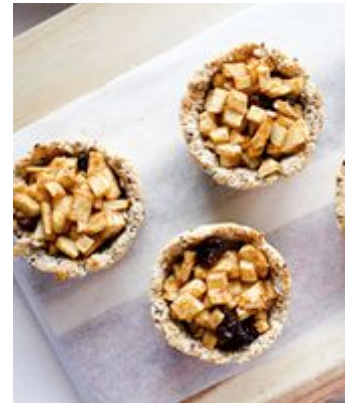


## Mini appeltaartjes

### *We bakken kleine appeltaartjes*

Bijna iedereen lust toch appeltaart? Deze schattige mini appeltaartjes zijn leuk om uit te delen of lekker als toetje met slagroom of ijs. Doe je schort maar om en zet je koksmuts maar op, want we maken ze helemaal zelf!

- Duratie : 60 minuten
- Vorbereidingstijd : n.v.t
- Ontwikkeling :
  - **Creatieve ontwikkeling:** Beeldende expressie
  - **Motorische ontwikkeling:** Fijne motoriek, Sensomotorische ontwikkeling
- Doelgroep : Peuter (2 tot 4 jaar), Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
- Soort activiteit : Eten en drinken
- Groepsgrootte : Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



## Wat heb je nodig voor 12 mini-appeltaartjes?

- 200 gr zelfrijzend bakmeel
- 125 gr boter (zorg ervoor dat deze op kamertemperatuur is!)
- 100 gr suiker + 40 gram voor de vulling
- 1 ei
- 1 eetlepel kaneel
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 3 appels
- een handvol rozijnen
- kaneel
- muffinvormpjes
- bakkwast
- schaaltje of kommetje
- garde
- beslagkom
- mixer





## Ontwikkelingsgebieden stimuleren

Stimuleer verschillende ontwikkelingsgebieden tijdens deze activiteit. Met de **fijne motoriek** voert het kind de handelingen uit om een appeltaart te bakken. Het kind voelt verschillende materialen met zijn handen (**sensomotorische ontwikkeling**). Samen bespreek je wat de ingrediënten zijn (**mondelijke taalontwikkeling**) en hoe je precies samen gaat bakken (**zelfstandig**). Ook kan het kind zijn creativiteit kwijt in het vorm geven van de appeltaart. Dit stimuleert de **beeldende expressie**.

## Betrek de kinderen bij deze activiteit!

Voorafgaand aan het maken van deze lekkere appeltaartjes, is het ook erg leuk om het eens met elkaar te hebben over wat bakken precies inhoudt: *"Weten jullie wat je er voor nodig hebt? Wat kun je allemaal bakken? Hebben jullie wel eens appeltaart gebakken? En wat ging daar dan allemaal in?"*

Ook is het goed en belangrijk om het met elkaar over hygiëne te hebben. Handen wassen voordat je begint bijvoorbeeld. Of het schoonmaken van je werkblad.

Verder kun je de kinderen heel goed betrekken bij het gehele (bak)proces. Laat ze de benodigheden zelf bij elkaar zoeken en afwegen. Op deze manier leren zij over maten, gewicht en hoeveelheden. Ook zien ze waar een appeltaart nu eigenlijk van gemaakt wordt en hoe dit in zijn werk gaat.

## Aan de slag!

- Verwarm de oven voor op 180°C en vet een muffinvormpjes in met wat boter. Wel daarna de rozijnen in een schaalje of kommetje warm water.
- Tijd om het deeg te maken! Meng de boter met de suiker, vanillesuiker, een snufje zout en een half ei. Om een half ei te krijgen, klop je een ei los in een schaalje en giet de helft hiervan bij het boter en suiker mengsel. Voeg hierna het zelfrijzend bakmeel toe en meng dit door elkaar tot alles is opgenomen en het een samenhangend deeg wordt.
- Snijd de appels in stukjes en meng deze met de resterende suiker, wat kaneel naar smaak en de gewelde rozijnen.
- Met ongeveer 2/3e deel van het deeg ga je nu de muffinvormpjes bedekken. Maak een mooie rand, zodat de vulling hier straks goed in valt.
- Vul hierna de vormpjes met het appelmengsel, ongeveer zo hoog als je de rand hebt gemaakt.
- Maak de appeltaartjes af met het resterende deeg. Dit kun je op verschillende manieren doen. Je kunt er voor kiezen om kruimels te maken van het deeg en deze over de bovenkant te strooien, maar je kunt er ook voor kiezen om de ouderwetse ruitjes te maken met reepjes van het deeg.
- Bak de appeltaartjes hierna voor 30-40 minuten in de oven, tot het deeg mooi goudbruin is. Hierna even af laten koelen en... Smullen maar!



