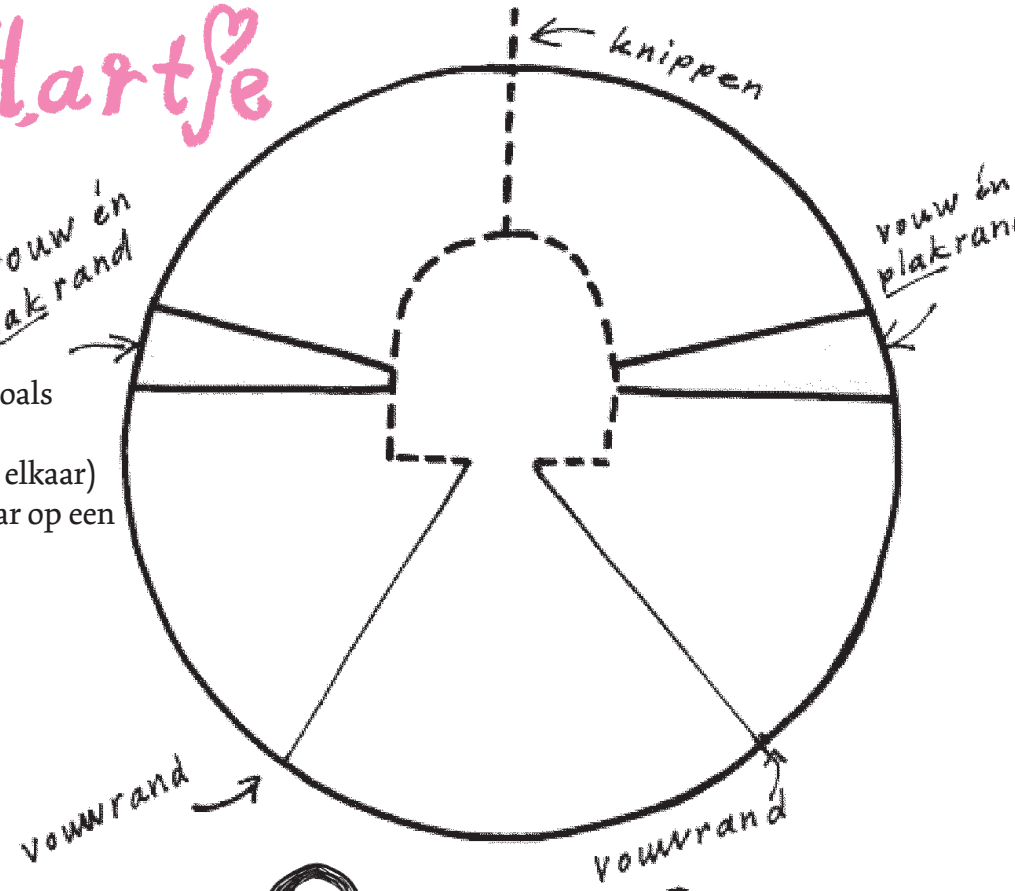
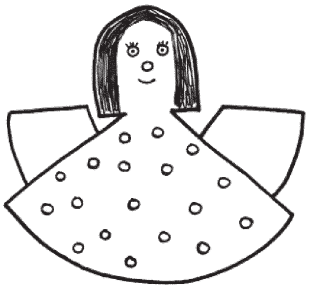
Knutselen met Hartje

Hartje-kerstengel

Maak je eigen Hartje-engel. Print deze pagina, knip de engel uit. Kleur en versier haar op de schone zijde. Vouw zoals aangegeven en plak achter de uitgetrokken plakrandjes tegen elkaar) Hang haar in de boom of zet haar op een tulband. (zie recept).





Hartje-kersttulband met rozijnen

Baktijd: 1 1/2 uur.
Bereidingstijd: 1 3/4 uur
Keukengerei: twee kommen, een
een houten lepel, tulbandvorm.

Wat je nodig hebt:

200 gram zachte boter,
200 gram suiker
2 zakjes vanillesuiker
4 eieren,
100 gram gezeefde bloem
100 gram zelfrijzend bakmeel
mespunt zout
150 gram gewelde rozijnen
1 dl rum of water
wat extra bloem en boter

- zet de oven aan op 175º C
- wel de rozijnen in 1 dl warm water
- doe de boter, de suiker en de vanillesuiker en de eieren in een kom
- klop het met de mixer tot luchtig deeg
- doe de gezeefde bloem, het bakmeel en het zout in de andere kom en meng dit goed met elkaar
- voeg dit toe aan de eerste kom en spatel het met de houten lepel door elkaar
- vet de tulbandvorm in met boter en bestuif de vorm met bloem. Doe het deeg over in de tulbandvorm en strijk de rand iets omhoog.

Bak de tulband in de oven in ongeveer 1 1/2 uur lichtbruin en gaar. (De tulband is gaar als een ingestoken breinaald er droog uitkomt.) Laat hem nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven staan, voordat je hem uit de vorm haalt.
Bestrooi de tulband met poedersuiker (als sneeuw) en versier hem met leuke dingen als een kerstmannetje (van snoep) of iets gezelligs uit de kerstboom...

Eet smakelijk en lieve kerstgroet van Hartje! www.leopold.nl | www.yvonnejagtenberg.com