

ZOMERSE KERSTSTRONK.

KLEEDJE / AANBRENG

Hohoho! De Kerstman en zijn gevolg zijn aangekomen op het speelplein in een opperbeste kerststemming! Alleen het is helemaal nog geen Kerstmis! Misschien kunnen jullie wel even doen alsof en een heus Kerstfeest organiseren?

MATERIAAL

Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek www.materiaalmagazijn.be

Kerstboom, kerstballen, kaarsen, adventskrans, een kerststal... maar dat allemaal in een zomer-versie! En uiteraard een zomerse kersstronk als dessert!

SPEELIMPULSEN

Tover samen met de kinderen een echte kerststronk op tafel voor het hele speelplein, aan de hand van volgend recept.

Ingrediënten voor de biscuit (voor 4 personen, dus aanpassen aan je publiek!): 150g bloem, 120g kristalsuiker en 5 eieren.

Hoe ga je te werk?

Klop de eieren gedurende ongeveer 10 minuten, samen met de suiker op tot schuim
Spatel (en niet met de mixer) de bloem eronder. Neem een bakplaat en leg er bakpapier op. Verdeel het deeg over het bakpapier in een dun egaal laagje, zodat het snel kan bakken. Bak 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Neem een natte keukenhanddoek en leg die open vooraleer je de bakplaat uit de oven haalt. Draai de bakplaat om boven de natte handdoek, zodat de cake met het bakpapier bovenaan op de handdoek komt te liggen (voorzichtig, dat het deeg niet breekt op scheurt!). Laat even afkoelen en maak ondertussen een suikersiroop: doe in een pannetje evenveel water als kristalsuiker en breng het aan de kook (goed roeren!).

Als de siroop klaar is, neem je het bakpapier van de biscuit en dep je de biscuit zorgvuldig in met de siroop. Om af te werken smeer je de deeg in met confituur en een laagje ijscreem (voor het verrassende zomerse tintje). Rol het deeg nu voorzichtig op en je kersstronk is klaar! Snel serveren!

Tip: je kan de stronk ook gaan versieren met kleine cadeautjes, sneeuwmannetjes... En een echte kerststronk smaakt natuurlijk het lekkerst na een uitgebreide maaltijd, compleet met kalkoen en al, maar dat laten we over aan jullie eigen creatieve kookkunsten...
(met dank aan de enige echte Piet Huysentruyt voor de inspiratie)

BEGELEIDERSTIPS

Niet zo'n makkelijk recept, dus best misschien wel een extra begeleider voorzien voor dit huzarenstukje! Misschien kan de hoofdanimator eens een baard aantrekken en...



Dit maf speeldreef is afkomstig van www.speeldreef.be