



Bakken voor Kika

Receptenboekje



Berenkoekjes

Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten

Ingrediënten

- * FunCakes Confetti Bloemen
- * 1 pak Koopmans Zandkoekjes
- * 225 g roomboter
- * 1 ei
- * Abrikozenjam

Benodigdheden

- * Bloem om op uit te rollen
- * Wilton koekjes uisteker beer
- * Wilton rolstok
- * Bakkwast
- * Bakpapier

Bereidingswijze

1. Maak de Koopmans Zandkoekjes zoals is aangegeven op de verpakking, verpak het deeg in plasticfolie en laat het circa **15 minuten** opstijven in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op **170°C (heteluchtoven 150°C)** en bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Kneed het deeg uit de koelkast snel soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm op een met bloem bestoven werkblad. Steek de beren uit en leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Bak de koekjes in **15-20 minuten** lichtbruin en gaar. Laat ze plat op het aanrecht afkoelen.
5. Verwarm de pot abrikozenjam in de magnetron en duw het met de bolle kant van een lepel door een zeef. Je hebt nu abrikozengelei om de koekjes mee in te smeren.
6. Smeer de koekjes in met abrikozengelei en strooi de confetti erop.





Havermoutbanaankoekjes

Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten



Ingrediënten

- * 3 rijpe bananen
 - * 120 gram havermout
 - * 50 gram rozijnen
 - * 50 gram ongezouten noten
 - * 1 theelepel kaneel
- 
- 



Benodigdheden

- * Staafmixer of keukenmachine
 - * Bakplaat
 - * Bakpapier
- 



Tip: Je kunt bananen laten rijpen in de oven. Leg ze **15 minuten** op een met bakpapier beklede bakplaat in een voorverwarmede oven op **150 graden**.



Bereidingswijze

1. Pak de bakplaat uit de oven en bedek deze met bakpapier.
2. Verwarm de oven voor op **180 graden**.
3. Maal de havermout fijn met een staafmixer of keukenmachine.
4. Bewaar de fijngemalen havermout in een aparte kom.
5. Hak of maal de noten fijn en bewaar ze in een aparte kom.
6. Pureer de bananen met een staafmixer of keukenmachine tot een glad mengsel.
7. Voeg de rozijnen, noten, havermout en kaneel toe aan het mengsel en roer het met een lepel.
8. Verdeel het beslag in 14 kleine hoopjes. Druk de hoopjes een beetje plat met de bolle kant van een lepel.
9. Bak de koekjes **20 minuten** op **180 graden**.





Appelhavercake

Bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten



Ingrediënten

Voor 8 stukken cake

- * 150 g havermout (kan ook glutenvrij)
- * 3 grote appels
- * 2 eieren
- * 2 eetlepels zonnebloemolie
- * 2 theelepels kaneelpoeder



Benodigdheden

- * Oven
- * Kom
- * Keukenmachine
- * Staafmixer of garde
- * Bakpapier
- * Bakvorm

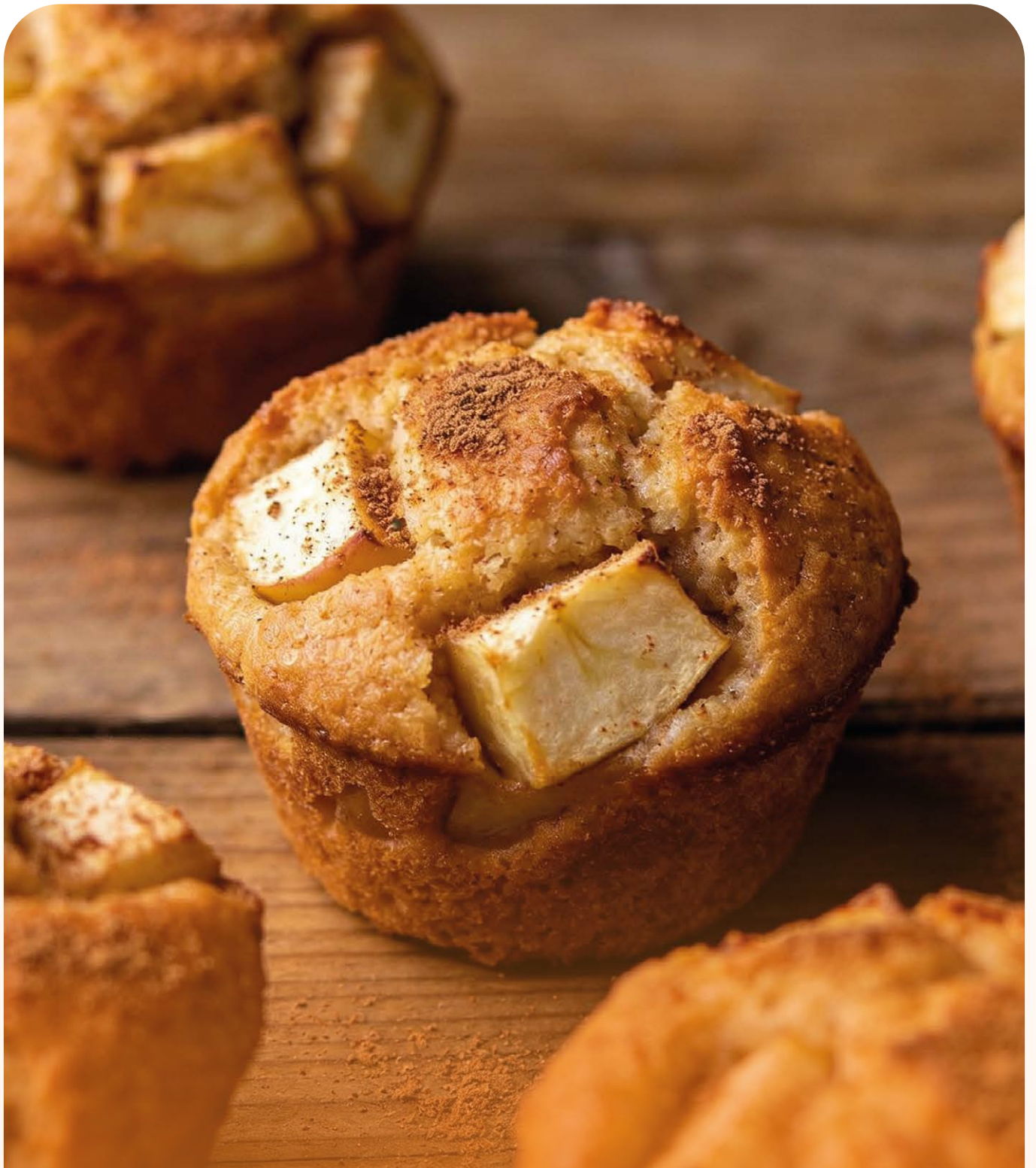


Bereidingswijze

- 
1. Verwarm de oven voor op **180 graden**.
 2. Rasp 2 appels fijn en snij 1 appel in dunne plakjes, zodat je die als garnering voor de cake kunt gebruiken.
 3. Stop de havermout, eieren, kaneelpoeder en zonnebloemolie in de keukenmachine of in een kom en mix het met de staafmixer of garde tot een glad geheel.
 4. Leg het bakpapier in de bakvorm.
 5. Het gladde mengsel giet je vervolgens in de bakvorm.
 6. Versier het mengsel bovenop met de dingesneden plakken appel en strooi eventueel nog wat kaneelpoeder eroverheen.
 7. Bak de appelhavercake in ongeveer **50 minuten** gaar in de oven.
 8. Laat de cake vervolgens even afkoelen. Snij 'm in plakken en smullen maar!



Tip: Wil je de appelhavercake beleggen? Je kunt er wat notenpasta of appelstroop op doen!



Appelbanaanmuffins

Bereidingstijd: 1 uur en 20 minuten



Ingrediënten

- * 125 gram volkorenmeel
 - * 2 eieren op kamertemperatuur
 - * 2 eetlepels appelstroop
 - * 1 theelepel bakpoeder
 - * 1 theelepel kaneel
 - * 50 gram margarine
 - * 2 rijpe bananen
 - * 1 grote appel
- 

Benodigdheden

- * Mixer
 - * Grote kom
 - * Muffinvormpjes
- 
- 



Tip: Heb je geen muffinvormpjes maar wel een cakevorm? Je kunt er ook een appelbanaancake van maken.



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op **170 graden**.
 2. Schil de appel en snijd hem in kleine stukjes.
 3. Meng het volkorenmeel, de eieren, stroop, bakpoeder, kaneel en boter met een mixer tot een glad beslag.
 4. Prak de bananen en roer het samen met de stukjes appel door het beslag.
 5. Vul de vormpjes met het beslag en bak de muffins ongeveer **30 minuten** in het midden van de oven gaar tot ze mooi goudbruin van boven zijn en er een satéprikker schoon uitkomt.
 6. Laat de muffins **10 minuten** afkoelen. Haal ze daarna uit de vormpjes en laat ze verder afkoelen.
- 



www.bakkenvoorkika.nl