



Molentjes om van te smullen

Eetbare molentjes van bladerdeeg

Wanneer de eerste windmolen is uitgevonden is niet helemaal duidelijk. Volgens de ene bron in China en volgens anderen in Perzië. Wij maken deze heerlijke eetbare molentjes.

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Creatief, Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

Voor ongeveer 18 molentjes heb je het volgende nodig:

- Pakje bladerdeeg
- Bloem
- Pakje roomkaas
- 30 Gram poedersuiker
- Citroensap
- Halve theelepels vanille extract
- Verschillende smaken jam
- 1 ei
- Mengkom
- Bakpapier
- Mesje
- Lepels
- Bakkwast

Wat gaan we doen?

Gerechten en tussendoortjes van bladerdeeg zijn altijd een goed idee! Je kunt er de lekkerste en leukste dingen mee maken. Vandaag maken we er lekkere molentjes van, gevuld met roomkaas en jam!

Aan de slag!

- Leg de plakjes op een met bakpapier bekleed bakblik.
- Snijd met een mes of met een pizzasnijder de plakjes vanaf de 4 punten naar het midden toe maar snij niet helemaal door tot het midden. Je houdt nog een plek over van ongeveer 3 x 3 cm.
- Meng in een kom de roomkaas met de poedersuiker tot een glad mengsel. Dan doe je de citroen en de vanille erbij en roer je dit goed door het mengsel heen.
- Schep een lepel vol van dit mengsel in het midden van de bladerdeegplakjes. Maak in het midden van het mengsel een holletje voor de jam.





- Doe in ieder holletje een lepel jam. Daarna vouw je de plakjes tot een molen. Hiervoor neem je iedere keer dezelfde kan van de 4 hoeken naar binnen. Laat dit een klein beetje overlappen zodat je ze aan elkaar kunt drukken.
- Kluts het ei in een bakje los en met de bakkwast en ga over de molens heen zodat ze tijdens het bakken mooi gaan glimmen.
- Zet het bakblik ongeveer 15 minuten in de oven tot de molens goudbruin zijn. Laat ze eerst nog even afkoelen voordat je ze van het bakblik afhaalt, ze zijn dan mooi knapperig geworden.

Eet smakelijk!



Bron:

- <http://www.handmadecharlotte.com/jam-cream-cheese-pastry-pinwheels/>

