



## Mondriaan cupcakes

*Cakejes bakken en tegelijk een kunstles krijgen*

Piet Mondriaan was een schilder. Hij hield niet van krom en rond, maar wel van recht en vierkant. Hij maakte wereldberoemde werken die wij namaken in een cupcake variant!

|                     |  |
|---------------------|--|
| Duratie             | : 45 minuten   |
| Vorbereidingstijd   | : 10 minuten   |
| Ontwikkelingsgebied | : Cognitieve ontwikkeling, Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling, Taalontwikkeling |
| Doelgroep           | : 6-8 jaar, 8-12 jaar  |
| Soort activiteit    | : Eten en drinken  |
| Groeps grootte      | : Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen       |



## Wat heb je nodig?

*Voor 12 cupcakes*

- 125 Gram roomboter op kamertemperatuur
- 125 Gram kristalsuiker
- 125 Gram zelfrijzend bakmeel
- 2 Eetlepels melk op kamertemperatuur
- 2 Eieren op kamertemperatuur
- Fondant rood, geel, blauw, zwart
- Evt. zwart voedelstift of vloeibare chocoladestift
- 1 Grote kom
- 1 Mixer met beslag haken
- 2 Eetlepels
- 1 Houten prikker
- 1 (Afkoel)rooster.





## Achtergrond informatie over Mondriaan

Piet Mondriaan was een schilder. Hij hield niet van krom en rond, maar wel van recht en vierkant.

### • Levensloop

Piet Mondriaan werd geboren in Amersfoort. Zijn vader was tekenleraar en Mondriaan leerde het tekenen dan ook van zijn vader. In het begin schilderde hij nog vooral dingen uit de natuur. Je kon toen nog goed herkennen wat hij schilderde. Een boom zag er ook uit als een boom. Maar later ging hij anders schilderen. De landschappen die hij schilderde, gingen er anders uitzien dan in het echt. De vormen en de kleuren werden anders.

### • Niet krom, maar recht

Mondriaan ging steeds meer rechte lijnen gebruiken. Hij ging steeds minder kromme en kronkelige lijnen schilderen. Ook gebruikte hij steeds minder kleuren. Hij gebruikte alleen nog rood, blauw, geel, zwart, grijs en wit. Mondriaan wilde niks meer schilderen dat op de werkelijkheid leek. Dit noem je abstract. Veel buitenlandse schilders gingen ook zo schilderen, bijvoorbeeld Picasso. Om dicht bij die andere schilders in de buurt te zijn, besloot Mondriaan in Parijs te gaan wonen.

### • Laren, Parijs en New York

Na een paar jaar ging Mondriaan toch weer in Nederland wonen. Hij raakte bevriend met Theo van Doesburg. Samen richtten ze een soort club op van schilders en andere kunstenaars. Die club noemden ze De Stijl. In 1919 verhuisde Mondriaan opnieuw naar Parijs. Daar bleef hij wonen tot 1938. Toen verhuisde hij naar New York. Daar stierf hij in 1944. Hij was toen 72 jaar oud..





## We gaan bakken!

Bespreek met de kinderen wie Mondriaan was aan de hand van bovenstaande informatie. Laat zijn schilderijen zien. Je kunt daarvoor de bijlage gebruiken of boeken uit de bibliotheek halen.

Voor het bakken van cupcakes volgt hier een uitgebreid basisrecept. Je kunt ook een kant-en-klaar pak gebruiken als je dat handiger vindt.

### • Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden en zorg ervoor dat het rooster in het midden van de oven geplaatst is. Hier kun je later makkelijk je cupcake bakblik op plaatsen.

Zet een cupcake bakblik met daarin papieren bakvormpjes klaar. Als je een cupcake bakblik gebruikt blijven de cupcakes beter in vorm tijdens het bakproces en het is zo ook makkelijker om de vormpjes te vullen met beslag.

Haal de boter, eieren en melk tijdig uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen. Snij de boter in kleine blokjes. Meet alle ingrediënten van te voren af met een maatbeker of weegschaal en zet ze in aparte kommen klaar voor gebruik. Doe het meetwerk secuur, dit is cruciaal voor een goed cupcake beslag.

Zet ook het volgende klaar: 1 grote kom, 1 mixer met beslag haken, 2 eetlepels, 1 houten prikker, 1 (afkoel)rooster.

### • Beslag maken

Het is belangrijk dat de boter goed op kamertemperatuur is gekomen. Dit betekent dat je de boter tijdig uit de koelkast haalt, zodat de boter zacht is voor gebruik (niet smelten). Doe de boter in een kom en voeg de suiker beetje bij beetje toe. Mix het mengsel steeds tussendoor met de mixer op middelhoge snelheid. Hierdoor kan de suiker beter worden opgenomen door de boter en wordt je beslag luchtiger. Mix de boter en de suiker goed door elkaar, totdat er een lichte en luchtige massa ontstaat.

Voeg nu 1 voor 1 de eieren toe. Let op: ook de eieren haal je op tijd uit de koeling en laat je op kamertemperatuur komen. Hierdoor wordt je beslag luchtiger. Mix het beslag goed door met de mixer op middelhoge snelheid als je een ei hebt toegevoegd.

Voeg nu beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe. Mix telkens de massa met de mixer op middelhoge snelheid als je een hoeveelheid meel hebt toegevoegd.

Als laatste voeg je de melk toe en mix je nog eens 1 minuut alles goed door elkaar met de mixer op middelhoge snelheid, tot een luchtig en glad beslag. Pak je cupcake bakblik erbij met daarin de papieren bakvormpjes. Het vullen gaat nu heel makkelijk. Neem een eetlepel en schep een beetje beslag in het midden van het papieren cupcake vormpje. Met een tweede lepel of spatel schraap je het beslag van de lepel in het vormpje.

Vul de papieren bakvormpjes tot 2/3 vol. Zo kunnen de cakejes goed rijzen en zullen ze niet boven het papieren vormpje uit steken als ze klaar zijn. Hoe platter de cupcakes zijn als ze gebakken zijn, hoe makkelijker je ze kan decoreren!

### • Bakken

Open de oven en zet het cupcake bakblik in het midden van de oven op het rooster. Mocht je een magnetron gebruiken met ovenfunctie waarvan de plaat rond draait is dit geen enkel probleem. Bak de





cupcakes 20-25 minuten in de oven op 170 graden. Open de ovendeur tussentijds niet, anders zakken de cupcakes misschien in. Na 20 minuten open je de ovendeur en prik je met een houten prikker in een cupcake om te controleren of de cupcakes gaar zijn. Wanneer er geen nat beslag aan de houten prikker blijft kleven kunnen de cupcakes uit de oven gehaald worden. Kleeft er nog wel nat beslag aan de houten prikker, dan laat je de cupcakes nog 5 minuten in de oven bakken. Controleer na 5 minuten weer of de cupcakes gaar zijn en haal ze uit de oven als dat zo is. Let op: iedere oven is anders, hierdoor kan de baktijd van je cupcakes verschillen met de door ons aangegeven baktijden.

#### • Afkoelen

Eenmaal uit de oven laat je de cupcakes even een minuut in het bakblik zitten. Zet het bakblik bij voorkeur even op een rooster. Na een minuut haal je de cupcakes voorzichtig uit het bakblik. Je kunt het bakblik een beetje schuin houden zodat de cupcakes er langzaam uitvallen. Zo hoef je niet aan de papieren bakvormpjes te trekken en laten de papiertjes niet los. De papieren bakvormpjes laat je om de cupcakes zitten. Laat de cupcakes goed afkoelen op een koel rooster.

Zijn je cupcakes iets bolliger geworden dan gewenst, leg dan meteen nadat je de cupcakes uit de oven hebt gehaald een snijplankje op de cupcakes in het cupcake bakblik. Na ongeveer 1/2 minuut haal je het plankje er weer van af, je cupcakes zijn nu mooi plat.

Eenmaal afgekoeld zijn de cupcakes klaar om verder te decoreren zoals op de voorbeelden van de Mondriaan cupcakes. Gebruik daarvoor je eigen fantasie.



## Video over Piet Mondriaan

- [https://youtu.be/o9\\_YyXRpzVk](https://youtu.be/o9_YyXRpzVk)



# Werken van Piet Mondriaan

