



Spinnenkoekjes

Verschillende manieren om een 'gewoon' koekje om te toveren tot een spinnenkoekje

Wil jij een spinnenkoekje? Of vind je het veeeel te eng? Nee toch? We gaan ze namelijk zelf maken! Kies degene uit die jou het lekkerst lijkt.

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	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

Dit is het basis-recept. Je kunt uiteraard ook voor andere ingrediënten kiezen.

- | | | | |
|-----------------|---------------------|-------------------|--|
| • Bitterkoekjes | • Dropveter | • Water | • Zwarte eetbare decoratiegel (bij kookwinkel) |
| • Rolo | • Smarties of M&M's | • Cocktailprikker | |

Wat gaan we doen?

We toveren 'gewone' koekjes om tot spannende spinnenkoekjes! Je kunt hier bitterkoekjes voor gebruiken, maar uiteraard ben je er vrij in om zelf te kiezen wat je lekker vindt. Voel je vrij om andere mogelijkheden uit te proberen. Onderaan dit draaiboek worden ook andere voorbeelden gegeven die je na kunt maken.

Aan de slag!

- Neem een bitterkoekje en druk de Rolo zachtjes in het midden van het koekje.
- Knip van de dropveter 8 pootjes voor iedere spin.
- Prik met de cocktailprikker in de Rolo en prik de pootjes hierin.
- Maak de smarties of M&M's licht vochtig en plak ze op de Rolo.
- Maak eventueel met zwarte decoratiegel pupillen op de smarties.





Andere mogelijkheden om te maken!

Oreo-koekjes



Lijfjes van Maltesers of Ferrero Rocher, poten getekend met chocolade(pasta)

