



Zoete Hartjes lolly

Bladerdeeg hartjes met jam bakken

Heerlijke lolly's bakken van bladerdeeg. Erg leuk om samen te maken en mee te geven naar huis. Doe ze in een stukje inpakfolie en je hebt een super lief cadeautje.



Duur	: 45 minuten
Vorbereidingstijd	: 5 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 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?

- papieren lollystokjes
- bladerdeeg
- jam
- chocolade druppels
- suiker
- evt. steekvorm hart
- losgeklopt ei
- mes
- bakpapier
- oven

Hoe betrek je kinderen bij deze activiteit?

Samen bakken is natuurlijk hartstikke leuk! Grijp de mogelijkheid aan om écht samen een lekker tussendoortje te maken, zonder dat je zelf (te) veel voorbereid. Het is juist heel erg belangrijk en leerzaam voor kinderen om actief deel te nemen aan activiteiten, zodat ze het écht zelf hebben gemaakt. Bovendien zorgt dit voor voldoende gesprekstof! Vraag de kinderen bijvoorbeeld: *"Hebben jullie eerder al eens iets gebakken? Wat vinden jullie lekker om te maken? Wat moest je toen doen? Wat had je nodig?"* Enzovoorts. Ook is het leuk om samen te praten over waarom je het koekje bakt. Is het voor een speciaal thema zoals Valentijn of Moederdag?

Betrek de kinderen bij het gehele proces: de voorbereiding, uitvoering en de afsluiting. Laat ze helpen met het boodschappen doen en/of het verzamelen van de benodigdheden, praat met elkaar over de ingrediënten die er in zullen komen. Helpen met opruimen en afwassen hoort er natuurlijk ook gewoon bij! Super gezellig en leerzaam.





Hoe maak je de hartjes?

- Verwarm de oven voor. Elektrische oven op 225 graden en de heteluchtoven op 210 graden.
- Ontdooi het bladerdeeg.
- Steek uit het bladerdeeg een aantal hartjes of snijd ze uit met behulp van een mes.
- Leg op de helft van de hartjes die je hebt uitgestoken of uitgesneden een lepeltje jam met daaroverheen chocolade druppels. Zorg dat je het alleen in het midden van het hartje doet en aan de zijkanten ongeveer een halve cm vrij laat om straks de voor en achterkant aan elkaar te kunnen maken.
- Leg een lollystokje in het midden van het hartje met de lange kant richting de punt van het hart.
- Breek een ei doormidden en klof het los in een beker of kom.
- Smeer de zijkant van het hartje in met losgekloft ei zodat het andere hartje erop plakt.
- Leg het bladerdeeghartje dat nog niet is besmeerd op het andere hartje en druk de zijkanten goed aan. Je kunt dit met een vork doen en er een leuk randje in prikken.
- Smeer de bovenkant van het hart in met losgekloft ei en strooi hier wat losse suiker op.
- Maak in het midden van het hart een klein kruisje met een mes zodat de warme lucht kan ontsnappen en je hart mooi kan bakken.
- Leg de hartjes op bakpapier in een voorverwarmde oven voor ongeveer 15-20 minuten.

