

SMULLEN MAAR!

Vlinderkoekjes

Het is voorjaar en dan zorgt de natuur voor de eerste vlinders in de tuin. Je kan ook zelf voor vlinders zorgen. En wel hele lekkere!

voor zo'n 20 vlinders

Dit gebruiken wij



- 2 rollen bladerdeeg (koelvers)
- 50 g boter (zacht)
- 80 g suiker
- 1 eetlepel kaneel (voor wie kaneel lekker vindt)
- 20 g pure (slaafvrije!) chocolade



Aan het werk!

- Rol de eerste rol bladerdeeg uit op bakpapier.
- Bestrijk het deeg gelijkmatig met boter. Laat rondom een rand van 1 cm vrij.
- Bestrooi de boter met suiker.
- Als je kaneel lekker vindt, bestrooi je de boter en suiker ook met kaneel. Opletten dat die smaak niet te hevig wordt!
- Rol de tweede rol bladerdeeg uit.
- Dek daarmee de eerste af.
- Rol (beide vellen van) het deeg vanaf twee kanten strak op naar het midden.
- Snij in parten van ongeveer 2 cm breed.
- Leg die op een bakplaat met antiaanbaklaag.
- Bak de vlinders 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.
- Laat een kwartiertje afkoelen.

Extra

Leg zo'n 20 gram pure chocolade in een vuurvast schaalje en zet dat 1 minuut in de microgolfoven. Met een lepel of borsteltje smeer je chocolade in het midden van de vlinders.



Foto's Frank Follet



Tip! Nu moet je er vooral voor zorgen dat je vlinders niet meteen gaan vliegen!
(Naar je broers en zussen, bijvoorbeeld ...)