

© Uitgeverij Malmberg

- 2** De stappen van het recept van de boterkoekjes zijn door elkaar geraakt. Zet de stappen weer in de juiste volgorde door de cijfers 1 tot en met 9 achter de zinnen te noteren.

Die Teig-Figuren 20 Minuten bei 160 Grad backen.	6
Den Teig im Kühlschrank kalt stellen.	2
Die Figuren mit der Schokolade dekorieren.	9
Die Figuren abkühlen lassen.	7
Den Teig ausrollen.	3
Alle Zutaten mischen und kneten.	1
Den Teig mit der Form ausstechen.	4
Die Teig-Figuren auf ein Backblech legen.	5
Schokolade im Wasserbad schmelzen.	8

- 3** Wat zou je verder nog kunnen bereiden met de ingrediënten uit het recept?

Eigen antwoord.

- 4** Wat zou er kunnen gebeuren als je stap 2 van de bereiding overslaat?

Het deeg blijft zacht en kleverig. Je kunt het dan niet uitrollen.

- 5** Welk ingrediënt gebruik je als een soort eetbare verf?

(Gesmolten) chocola.

- 6** Hoe zou jij jouw eigen koekjesfiguren willen versieren?

Je ziet een voorbeeld. Teken nu zelf de omtrek van het poppetje na en versier het volgens je eigen ideeën. Ga zo origineel mogelijk te werk.

