

# BAKKEN VOOR HET FEEST!

Wat hoort er bij een bruiloft? Juist, een feest! Slingers, ballonnen en taart... Bij de bruiloft in Kana was de wijn op. De Heere Jezus maakte toen van water wijn.

---

## Knutsel opdracht!

Maak een feestelijk versierde tafel met lekkers. Dat mag een mooie zelfgebakken taart zijn, prachtig versierde cupcakes of allemaal lekkere (gezonde) hapjes of lekkere smoothies.

Maak een mooie foto en stuur deze naar [vbwwilnis@gmail.com](mailto:vbwwilnis@gmail.com), dan kunnen wij deze delen! Geniet daarna gezellig met elkaar van al het lekkers. Hieronder vind je wat leuke ideeën!

---

## IDEEËN VOOR LEKKERE EN GEZONDE HAPJES

1. Een plakje komkommer, ham, kaas, en nog een keer komkommer aan een satéprikker
  2. Snoeptomaatjes
  3. Een plakje ham insmeren met roomkaas, reepje paprika erop en oprollen
  4. Een stukje meloen in (parma)ham wikkelen
  5. Diverse soorten fruit aan een stokje
  6. Reepjes rauwe wortel, bleekselderij en plakjes komkommer
- 

## LEKKERE SMOOTHIES

Maak een lekkere smoothie!  
Eenvoudige smoothie recepten vindt je op [www.lekkerensimpel.com/smoothie-recepten](http://www.lekkerensimpel.com/smoothie-recepten)



# TAART BAKKEN ZONDER OVEN

## Benodigheden:

250 gram speculaas  
75 gram gesmolten boter  
1 pakje kloppudding vanille  
500 ml slagroom  
200 ml melk  
3 zakjes klop fix  
400 gram bokkenpootjes

## En verder...

Springvorm (22-24cm)  
Mixer (of keukenmachine)  
Bakpapier



## Aan de slag!

1. Bekleed de onderkant van de springvorm met bakpapier.
2. Mix de speculaasjes fijn in een keukenmachine (of doe de speculaasjes in een plastic zakje en rol ze fijn met een deelroller).
3. Meng de kruimels met de gesmolten boter.
4. Doe dit mengsel in de springvorm en druk aan met een lepel. Zet de vorm daarna in de koelkast.
5. Klop de slagroom stijf met de kloppudding, melk en Klop Fix.
6. Snijd de bokkenpootjes voorzichtig los van elkaar en zet ze vervolgens tegen de rand van de springvorm.
7. Snijd de overgebleven bokkenpootjes in stukjes (bewaars eventueel een hele voor decoratie) en schep ongeveer  $\frac{2}{3}$  door de slagroom.
8. Schep het mengsel in de springvorm en strijk glad.
9. Verdeel de rest van de stukjes bokkenpoot over de bovenkant en garneer met een hele in het midden. Zet de bokkenpootjestaart minimaal 4 uur in de koelkast, het liefst een hele nacht. Maximaal 3 dagen te bewaren in de koelkast.



# TAART BAKKEN MET OVEN

vanille cake voor stapeltaart

## Benodigdheden:

4 eieren  
220 gram fijne kristalsuiker  
1 zakje vanillesuiker of 1  
theelepel vanille extract  
400 gram bloem  
2 ¼ theelepel bakpoeder  
175 ml zonnebloemolie  
250 ml melk

## En verder...

2 bakpannen (20cm)  
Bakpapier  
Mengkom  
Mixer



## Aan de slag!

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en vet twee bakpannen (Ø 20cm) in. Leg een stuk bakpapier op de bodem van de pannen.
2. Mix de suiker met de eieren in een mengkom met een mixer zo'n 1-2 minuten samen tot een ietwat dikkere crème.
3. Voeg de overige ingrediënten toe en mix nogmaals voor 1 minuut tot een glad beslag.
4. Verdeel het beslag over de twee bakpannen en bak voor 30-35 minuten gaar en goudbruin in de oven. Een satéprikker moet er schoon uitkomen.
5. Laat de vanillecakes enkele minuten afkoelen in de bakpannen en stort vervolgens uit op een rooster. Verwijder het bakpapier.

*Zo eenvoudig is het om deze vanille cakes voor het maken van een stapeltaart te bakken! Ze zijn echt ontzettend snel klaar, stevig genoeg om horizontaal doormidden te snijden en lekker luchtig van structuur. Kijk voor het vullen en bekleden van de taart op [www.laurasbakery.nl/how-to-taart-vullen-en-bekleden](http://www.laurasbakery.nl/how-to-taart-vullen-en-bekleden)*

# HEERLIJKE CUPCAKES

Benodigheden:  
1 pak Koopmans  
boerencakemix  
200 gram boter  
4 eieren

En verder...  
Papieren cupcake vormpjes  
Mixer



## Aan de slag!

1. Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. (Elektrische oven op 200 op graden, heteluchtoven op 180 graden of gasoven: stand 4)
2. Maak het cakebeslag volgens de algemene bereidingswijze.
3. Zet de papieren cakevormpjes op de bakplaat.
4. Vul de vormpjes met behulp van 2 lepels voor de helft met beslag.
5. Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven. Bak de cakejes in circa 15 minuten gaar en goudbruin en laat de cakejes afkoelen.

*Je kunt ook kant en klare cakejes kopen en deze versieren als bakken te moeilijk is.*

*Maar.... als je niet zo van bakken houdt, kun je ook een lege wijnfles versieren of een glas of een taart maken van karton. Succes ermee en maak er een mooie foto van en stuur deze naar [vbwwilnis@gmail.com](mailto:vbwwilnis@gmail.com) - We zijn benieuwd!*

## TAART KNUTSELEN VAN PAPIER/KARTON

Niet 6 wc-rolletjes om een rolletje heen. Zo krijg je het bovenste rondje. Niet ook de overige 12 wc-rolletjes vast aan elkaar. Je kan ze om de bovenste rand heen zetten om een mooi rondje te krijgen. Verf de wc-rolletjes in de kleur die je mooi vindt. Meet met een liniaal hoe groot de rondjes zijn. Stel je passer dan op de helft plus een halve centimeter in. Teken met een passer een rondje op het papier/karton of neem een groot en een kleiner bord om rondjes mee te tekenen. Je hebt dan 2 grote rondjes en 1 kleine voor boven op. Lijm de wc-rolletjes en de rondjes aan elkaar, zo krijg je een mooie taart. Je kunt de taart aanduwen door er wat zware boeken op te leggen. Wanneer de lijm droog is, kan je de taart gaan versieren zo als je het zelf mooi vindt.



## TAARTPUNTEN KNUTSELEN

Het toefje slagroom met kers is gemaakt van wattenbolletjes met een sierballetje erop. Je kunt de punten natuurlijk zoveel versieren als je zelf wilt. Zie het bijgaande document met de mal.



## PIRAMIDE TAART

Versier een paar ronde dozen of vierkante dozen (schoendozen) in verschillende maten en plak deze op elkaar. Plak bovenop een leuke bloem, figuur enz.

## GEBAKJES

Sponzen in verschillende kleuren en maten (schuursponsjes, badsponzen). Verder heb je nodig: lijm, schaar, vilt voor het glazuur, pompoms en glitterlijm om de taartjes te versieren.

Knip de sponzen in taartpunten. Schuursponsjes kun je gelijk als gebakje versieren.

Knip stukken vilt in dezelfde maat als de taartpunten en gebakjes en plak het vilt vast met lijm. Gebruik glitterlijm op de taartvulling mee op de spons te tekenen of maar er een mooie versiering op te taartjes van. Maak een heleboel verschillende taartjes en dien ze op op een mooie schaal.



## WIJNFLES OF GLAS VERSIEREN

Je kunt een wijnfles verven, versieren met washtape of beschilderen met nagellak. Met sterke lijm (evt. lijmpistool) kun een fles ook versieren met pailletten of draad.



## **NOG EEN PAAR EXTRA IDEEËN...**

### **Spelletjes**

memorykaartjes met van alles wat met een bruiloft te maken heeft (zie bijgaand A4-tje, 2x uitprinten)

### **Bruidsboeket**

maak iemand blij met een bloemetje

### **Fotosessie**

Doe je mooiste kleding aan en ga met elkaar op de foto!

### **Taart uitdelen**

Deel taart/koekjes uit in de buurt!

### **Wens voor het bruidspaar**

Schrijf iets persoonlijks op voor je vader, moeder, je broer/zus, opa/oma en doe het in de brievenbus geef het persoonlijk

---

**Veel plezier met alle knutsels,  
en vergeet niet jouw foto op te sturen!**

**Lieve groet van het VBW-team**