

# TIPkaart: Koken → Krakelingen

Wat heb je nodig voor 20 krakelingen?

## Ingrediënten

200 gram bloem  
100 gram harde (= koude) boter  
1 dl water  
suiker  
beetje zout  
water

## Materialen

- een oven  
- keukenweegschaal  
- een schaal of mengkom  
- deegroller  
- bakpapier  
- een bakplaat  
- een kommetje (voor het water)  
- 1 mes (niet te scherp)  
- een snijplankje  
- een kookkwastje  
- een maatbeker  
- een houten lepel  
- bordjes of servetjes  
- ovenhandschoenen

In de **middeleeuwen** aten de mensen krakelingen. Nu kennen we de krakeling nog steeds. Het is een **bros koekje** in de **vorm van een acht**. De krakeling is zoet of zout. Het zoute koekje werd tussen **Carnaval** en **Pasen** gegeten. Vandaag bakken jullie zoete krakelingen.



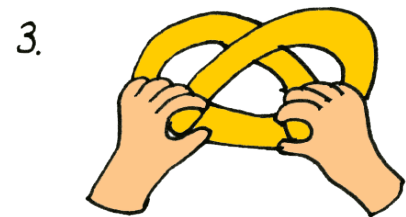
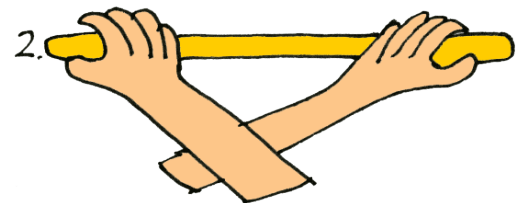
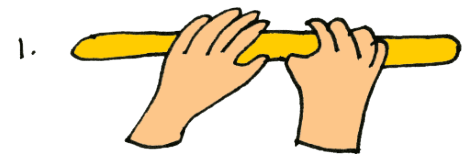
Vóór je met koken begint:

- Was je handen.
- Lees het recept eerst goed door.
- Leg alle ingrediënten en materialen klaar.



# Recept: Krakelingen

- **Verwarm de oven** voor.  
De **oventemperatuur** moet **200 °C** zijn.
- Meet **200 gram bloem** af en doe dat in de kom.  
Snijd de **100 gram harde boter** in kleine **stukjes**.  
Laat de stukjes in de bloem vallen.
- Doe er **1 dl** (100 ml) water en een **beetje** zout bij.
- **Roer** alles met de houten lepel goed door elkaar.  
**Kneed** het deeg.  
Maak een plek op het **aanrecht schoon**.  
Bestrooi de plek met een **beetje** bloem.  
Wrijf ook de **deegroller** in met bloem!
- Rol het deeg tot een **platte** lap.  
Pak de lap deeg en kneed het deeg **weer door elkaar**.  
Doe dit **drie keer**.
- **Rol** het deeg voor de **vierde** keer tot een platte vierkante lap.  
Iets minder dan een halve centimeter dik.  
**Snijd** reepjes van ongeveer **twintig** centimeter lang  
en **twee** centimeter breed.
- **Vouw** de reepjes in de **vorm** van een **krakeling**.
- **Doe wat water in een kommetje**.  
**Strijk met een kwastje** wat **water** over de krakelingen.  
**Bestrooi** de krakelingen met **suiker**.
- **Bedek de bakplaat** met **bakpapier**.  
**Leg** de krakelingen **voorzichtig op de bakplaat**.
- **Bak de krakelingen** in het midden van de oven  
gaar en goudbruin.  
Laat ze **ongeveer 20 minuten** bakken.
- **Ruim** ondertussen **de spullen op** en maak alles **schoon**.
- Haal de krakelingen **voorzichtig** uit de oven.  
Gebruik ovenhandschoenen!  
Laat ze even **afkoelen**.



## Na het eten:

- **Samen opruimen en afwassen**.
- **Laat alles schoon en netjes achter**

