Kerstkoekjes bakken

Een recept vol rekenwerk

Recept: kerstkoekjes

Voor ongeveer 25 koekjes



Ingrediënten

- 225 gram boter op kamertemperatuur
- 175 gram suiker
- 1 ei
- 300 gram zelfrijzend bakmeel

Zo maak je ze

1. Roer de boter zacht en meng hem met de suiker.
2. Voeg het ei en het bakmeel toe. Meng alles goed en kneed er een deeg van.
3. Maak van het deeg een bal. Wikkel die in keukenfolie en leg hem een uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
5. Bestrooi het aanrecht met wat bakmeel en rol het deeg plat met een deegroller.
6. Steek met leuke kerstvormpjes koekjes uit het deeg.
7. Bak de koekjes 15 minuten in de oven.
8. Laat ze even afkoelen en smullen maar!

Kerstkoekjes bakken

Vragen bij het recept

Naam: _____

1 De boter moet op kamertemperatuur zijn. Hoeveel graden is dat ongeveer? Kruis aan.

☐ 5 °C ☐ 12 °C ☐ 20 °C ☐ 30 °C

2 Een ei weegt ongeveer 50 gram. Hoeveel gram weegt het deeg in totaal?

3 Bij het koekjes bakken moet je van alles doen: mengen, kneden, uitrollen enzovoort. Maar soms moet je ook wachten. Hoe lang moet je in totaal wachten?

4 Hoeveel gram suiker zit er in één koekje?

5 Evi wil koekjes bakken voor de hele school. Ze maakt 200 koekjes. Hoeveel heeft ze dan nodig van elk ingrediënt?

_____ gram boter

_____ gram suiker

_____ eieren

_____ gram zelfrijzend bakmeel

6 Remi heeft 450 gram boter, 1 kilo suiker, 6 eieren en 1 kilo zelfrijzend bakmeel. Hoeveel koekjes kan Remi maximaal maken?

7 Norah komt om 15.30 uur uit school. Om 17.00 uur moet ze naar voetbaltraining. Ze heeft zin om koekjes te bakken. Heeft ze daar genoeg tijd voor? Waarom wel of waarom niet?

Antwoorden

Kerstkoekjes bakken

1. 20 °C.
2. 750 gram: 225 + 175 + 50 + 300 = 750 gram.
3. 1 uur en 15 minuten: 1 uur in de koelkast en 15 minuten in de oven. Daarna nog even afkoelen.
4. 7 gram: 175 : 25 = 7.
5. 200 koekjes is 8 keer het recept (8 × 25 = 200).
   1800 gram boter, 1400 gram suiker, 8 eieren en 2400 gram zelfrijzend bakmeel.
6. 50 koekjes. De boter is op na 2 keer het recept (2 × 225 = 450 gram). Voor 2 keer het recept heeft hij verder 350 gram suiker, 2 eieren en 600 gram bakmeel nodig, en dat heeft hij. 2 × 25 = 50 koekjes.
7. Nee, dat redt ze niet. Ze heeft 1,5 uur. Alleen het wachten duurt al 1 uur en 15 minuten. Het mengen, uitrollen en uitsteken duurt vast langer dan een kwartier.