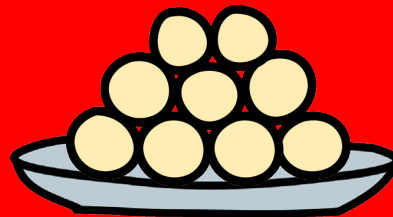
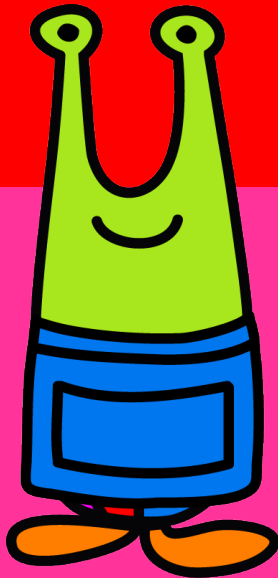
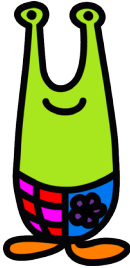


Rupert

maakt marsepein



Babs Vandecruis



Rupert gaat marsepein maken.

Doe je mee?



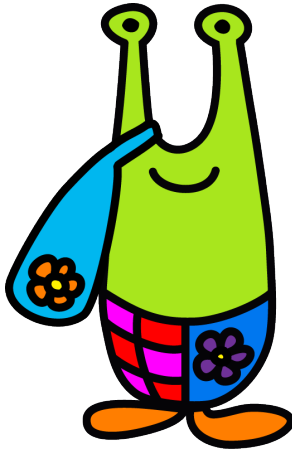
In dit boekje leer je:

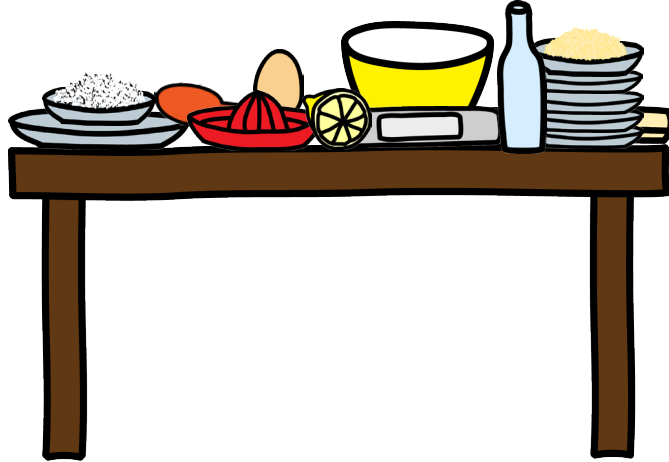
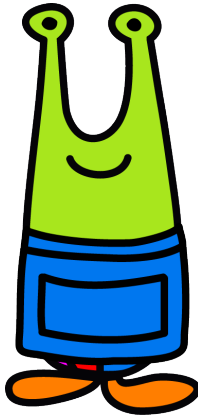
	pg.
• marsepein maken	2-11
• pralines met cacao	12-16
• pralines met hagelslag	17-20
• pralines met speculaas	21-26

Marsepein maken

Dit heb je nodig:

- 300 gram bloedsuiker 
- 250 gram amandelpoeder 
- 1/2 citroen 
- 1 ei 
- 1 mengkom 
- 1 eetlepel 
- 1 groot bord 
- 4 borden 
- 1 weegschaal 
- 1 citruspers 
- 1 propere, lege petfles 
- 1 rol plasticfolie 





Trek eerst je schort aan en was je handen.

Zet dan alles klaar.

Heb je alles? Dan beginnen we eraan!

links

rechts

Stap 1

Weeg het amandelpoeder af.



links

rechts

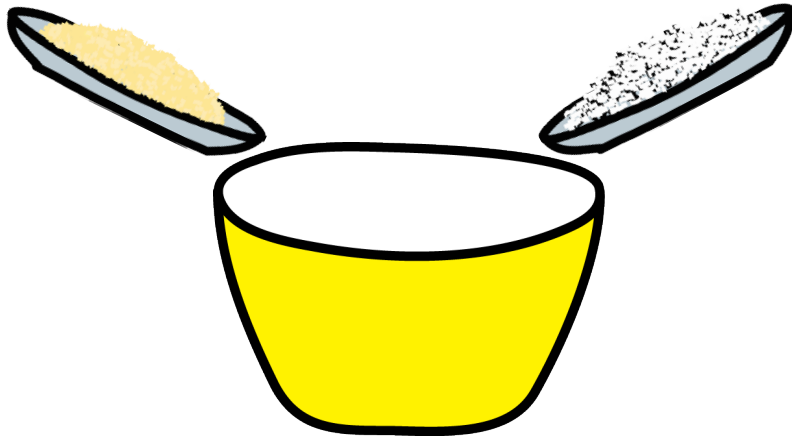
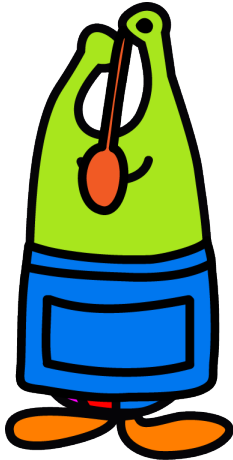
Stap 2

Weeg de bloedsuiker af.



Stap 3

Meng het amandelpoeder met de suiker.



links

rechts

Stap 4

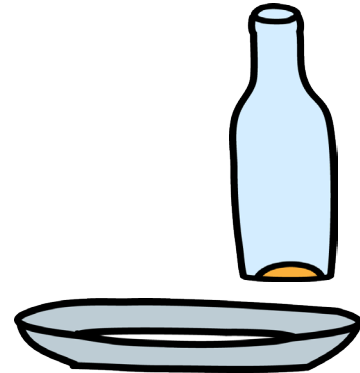
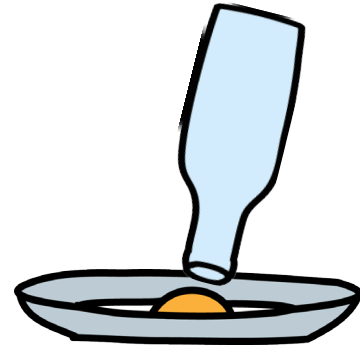
Breek het ei in een bord.

Neem de petfles en plet ze een beetje.

Hou de petfles ingedrukt boven het eigeel.

Laat los.

Het eigeel wordt opgeslorpt en het eiwit blijft over.



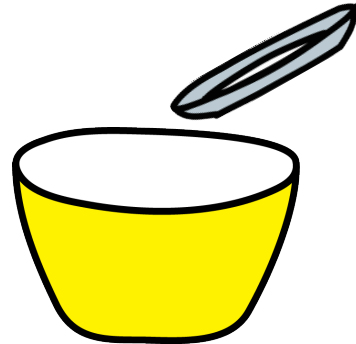
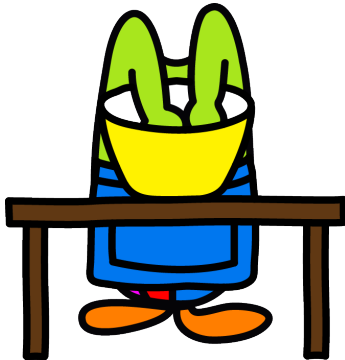
links

rechts

Stap 5

Voeg het eiwit toe aan de mix van suiker en amandelen.

Het eigeel gebruiken we niet.



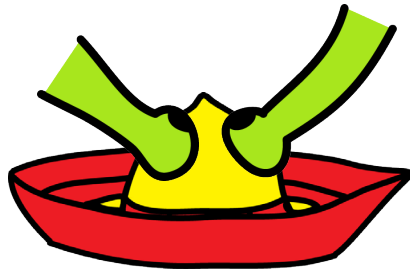
Kneed alles samen tot een bol.

links

rechts

Stap 6

Pers een halve citroen met de citruspers.



links

rechts

Stap 7

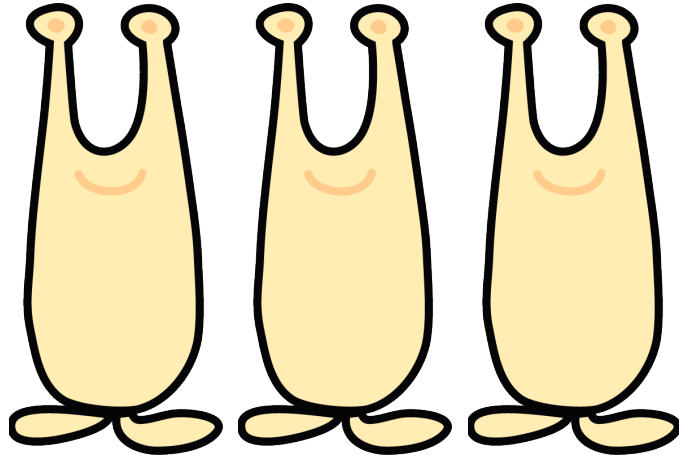
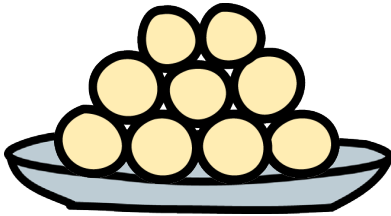
Voeg 1 eetlepel van het citroensap toe aan het mengsel en kneed nog even.



Pak de marsepein in in plasticfolie en laat hem 2 uur rusten in de koelkast.

Stap 8

Nu kan je leuke figuurtjes of pralines maken van de marsepein.



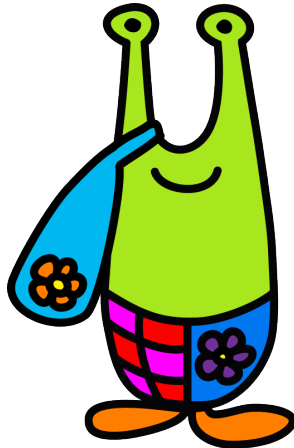
Heerlijk!

links

rechts

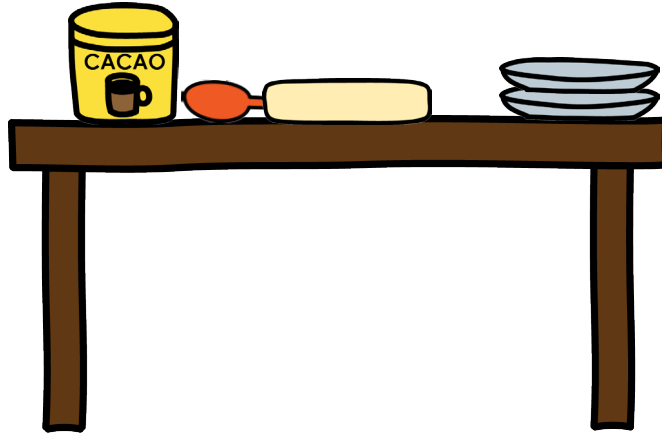
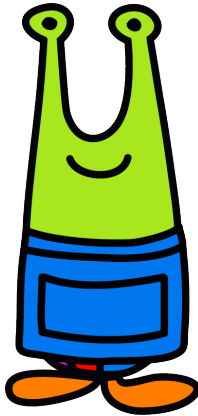
● Pralines met cacao

Dit heb je nodig:



- marsepein
- 1 doos cacaopoeder
- 2 borden
- 1 soeplepel





Trek eerst je schort aan en was je handen.

Zet dan alles klaar.

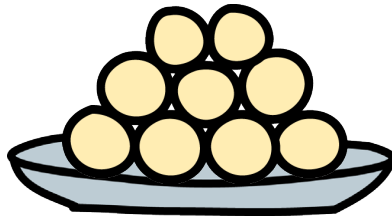
Heb je alles? Dan beginnen we eraan!

links

rechts

Stap 1

Rol balletjes van de marsepein.



links

rechts

Stap 2

Doe 10 soeplepels cacao poeder in een bord.

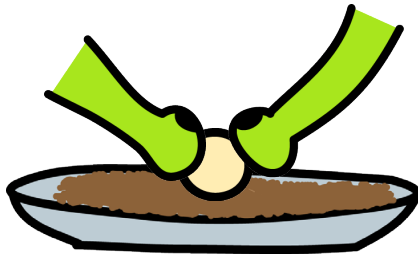


links

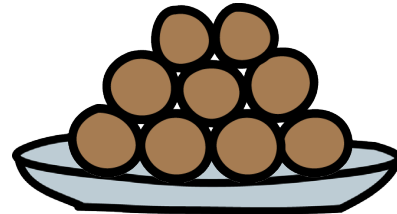
rechts

Stap 3

Rol de balletjes marsepein door het
cacaopoeder en schud
de overtollige cacao eraf.



En klaar zijn je pralines!



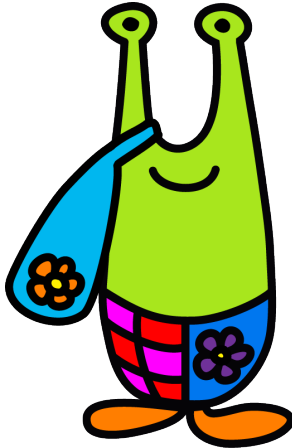
Heerlijk!

links

rechts

🍪 Pralines met hagelslag

Dit heb je nodig:

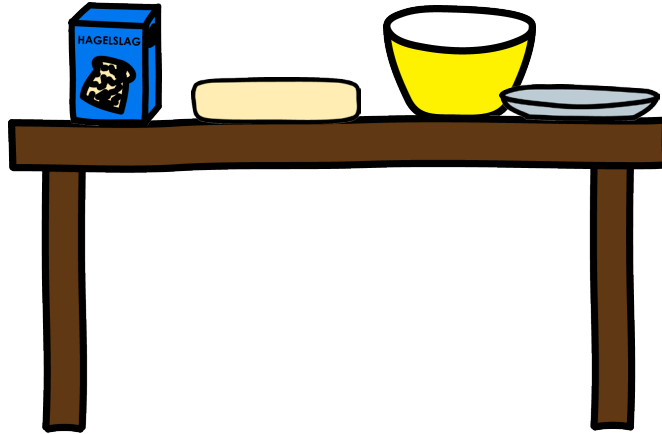
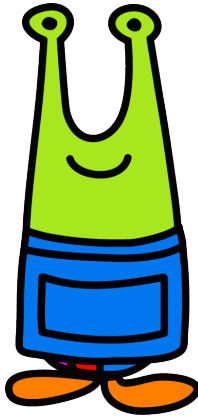


- marsepein
- 1 pak hagelslag
- 1 bord
- 1 mengkom



links

rechts



Trek eerst je schort aan en was je handen.

Zet dan alles klaar.

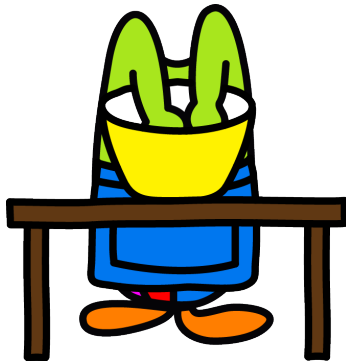
Heb je alles? Dan beginnen we eraan!

links

rechts

Stap 1

Vul de mengkom met de marsepein en
flink wat hagelslag.



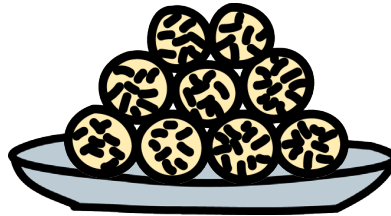
Kneed alles goed samen.

links

rechts

Stap 2

Rol balletjes van de marsepein.



En klaar zijn je pralines!

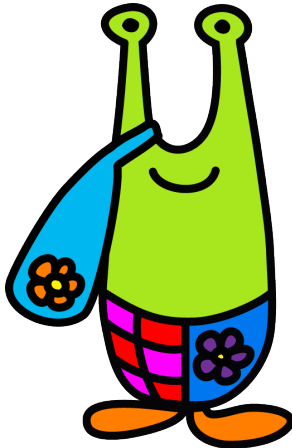
Heerlijk!

links

rechts

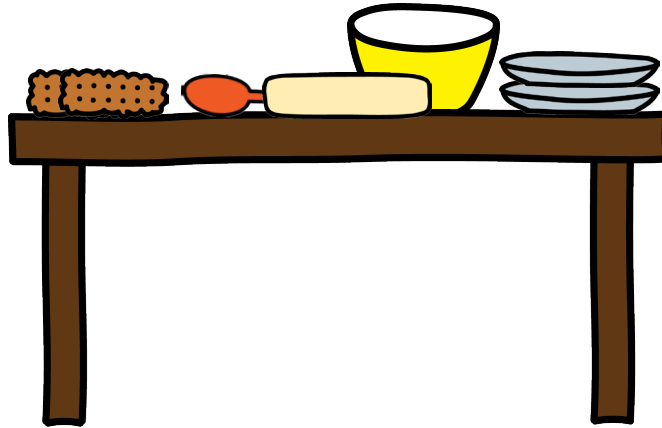
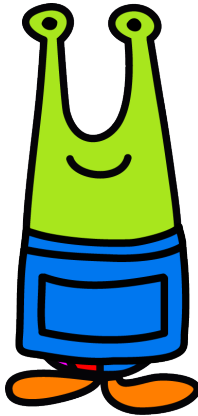
● Pralines met speculaas

Dit heb je nodig:



- marsepein
- 1 pak speculaas
- 2 borden
- 1 soeplepel
- 1 mengkom





Trek eerst je schort aan en was je handen.

Zet dan alles klaar.

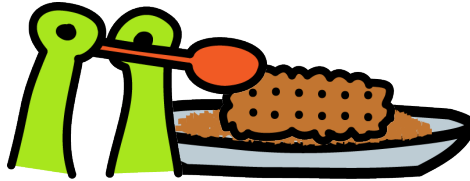
Heb je alles? Dan beginnen we eraan!

links

rechts

Stap 1

Doe de speculaas in een bord en plet hem in heel kleine stukjes.

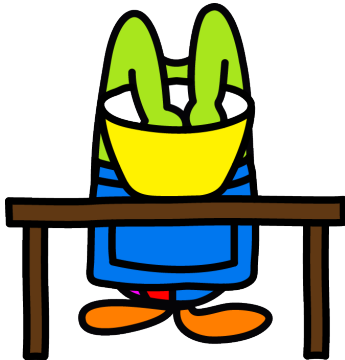


links

rechts

Stap 2

Vul de mengkom met de marsepein en de helft van de geplette speculaas.



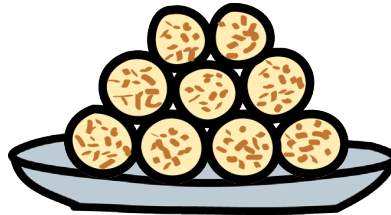
Kneed alles goed samen.

links

rechts

Stap 3

Rol balletjes van de marsepein.

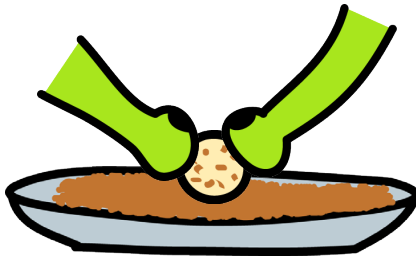


links

rechts

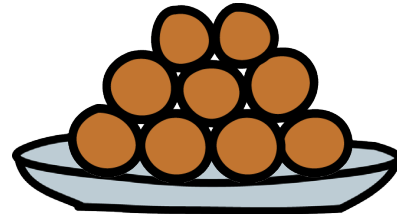
Stap 4

Wentel de balletjes marsepein door de rest van de speculaas.



En klaar zijn je pralines!

Heerlijk!



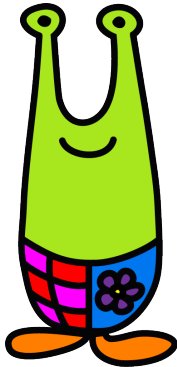
zevenentwintig

links



rechts

Nu gaan we nog even opruimen.



Prima! Dat heb je goed gedaan.
Je bent een geweldige kok!

Tip: Je kan de marsepein ook mengen met
gemalen nootjes of gedroogd fruit.

www.rupertexplores.com



©2015 studioPRTZL