

KOKEN EN BAKKEN
KINDERLIJK *eenvoudig!*



met verse
vruchten



MET
SALAMI

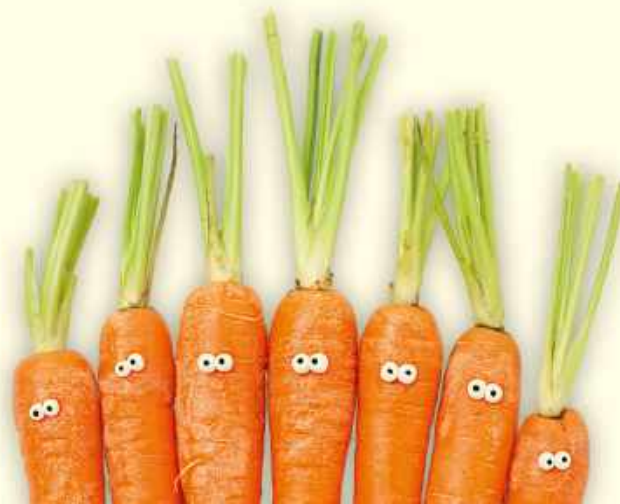


KINDERRECEPTEN om van te smullen

Wie kent het niet: grote ogen en lachende gezichten als er een bakplaat met heerlijk geurende vers gebakken zoete of hartige hapjes op de keukentafel wordt gezet. In een mum van tijd worden deze opgepeuzeld door iedereen die hier trek in heeft. En het leuke is dat de kinderen niet alleen mogen smullen maar ook makkelijk kunnen helpen. Een bakmiddag samen is erg leuk en gezellig met ons verse deeg.

Daarom hebben we een selectie van recepten met gegarandeerd succes voor je samengesteld en we kijken ernaar uit om ze met je te delen. Er zijn dus voor elke dag zoete en hartige recepten waar iedereen dol op zal zijn. Wat dacht je van een **beertje van pizzadeeg met salami** of **knapperige kaasvoetjes** als tussendoortje voor het volgende verwenmoment vandaag? Als je het liever zoet hebt, is de **fruitpizza** een hit op elke tafel. Niet alleen de kleintjes zullen hier blij mee zijn.

*Carlieke en het Tante Fanny-team
wensen je veel plezier bij het koken en bakken*



... Bereidingstijd



... Baktijd



... Boven/ onderwarmte

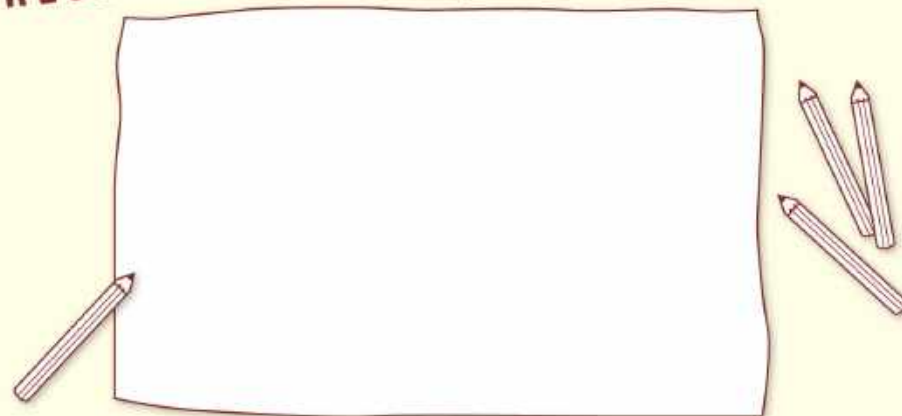


... Hetelucht

TIP:

JE KUNT DE PIZZA OOK
MET JE EIGEN LIEVELINGS-
INGREDIËNTEN
BELEGGEN

MIJN REGENBOOG



Regenboogpizza MET ALLERLEI GROENTEN

Ingrediënten voor 1 pizza:

- 1 rol rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g
- Alternatief: 1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg Rustiek 400 g met potje saus 200 g
- 100 g mozzarella, geraspt
- 1 klein blikje kidneybonen, uitgelekt
- 1 kleine rode ui, in fijne ringen gesneden
- ½ groene paprika, in reepjes gesneden
- 1 klein blikje mais, uitgelekt
- 10 cherrytomaatjes, in vieren gesneden
- ½ rode of oranje paprika, in reepjes gesneden

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en insmeren met de tomatensaus. Hou hierbij een rand van ca. 1 cm over.
3. Mozzarella over de tomatensaus verdelen en hierover de groenten als een regenboog verdelen.
4. De pizza onderin de oven in ca. 25 min. goudbruin bakken.



ca. 20 Min.



ca. 25 Min.



200° C



180° C

TIP:

JE KUNT DE KAASVOETJES
OOK KRUIDEN MET BIJV.
ITALIAANSE KRUIDEN,
KERRIE OF PEPER.



Hartige Kaasvoetjes

Ingrediënten voor ca. 50 voetjes:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 1 ei, geklutst
- 100 g pittige kaas, geraspt
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl oregano

1. Verwarm de oven voor op 180° C hetelucht. Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en helemaal bestrijken met geklutst ei. Het deeg met een voetvormpje uitsteken. De voetjes verdelen over 2 bakplaten belegd met bakpapier. Zorg dat de voetjes een beetje uit elkaar liggen.
3. De kaas met het paprikapoeder en de oregano mengen en over de voetjes en deegrestjes verdelen. Deegrestjes kun je als een stengel twisten en op de bakplaat bij de voetjes leggen.
4. De 2 bakplaten beiden in de oven schuiven en de voetjes in ca. 12 min. goudbruin bakken.



ca. 15 Min.



ca. 12 Min.



180° C



TIP:

WANNEER JE GEEN OLIJVEN
LUST, KUN JE OOK KAPPERTJES
OF KLEINE STUKJES PAPRIKA
GEBRUIKEN VOOR DE OGEN
EN NEUS.

Wie heeft hier
berenhonger?



Beertjes van pizzadeeg MET SALAMI EN MOZZARELLA

Ingrediënten voor 6 beertjes:

- 1 rol Tante Fanny Vers Spelt-Pizzadeeg 400 g
- Alternatief: 1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
- 150 ml tomatensaus
- 80 g salami, in dunne plakjes gesneden
- 80 g mozzarella, geraspt
- 9 zwarte olijven, ontpit en in plakjes gesneden
- ½ kleine rode ui, in halve ringen gesneden
- basilicum om te garneren

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Met een ronde steker 6 rondjes uitsteken en uit het restdeeg 12 kleine rondjes steken voor de oren. 2 oren op ieder deeggrondje vastdrukken.
3. De deeggrondjes insmeren met de tomatensaus en beleggen met de salami en de mozzarella. Gebruik per rondje 3 stukjes olijven, 2 voor de ogen en 1 voor de neus. Gebruik de ui voor het vormen van de mond.
4. De beertjes in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin bakken. Na het bakken met basilicum garneren.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C

TIP:

SERVEER ER EEN LEKKERE
RAUWKOSTSALADE BIJ VOOR
EEN VOLLEDIGE MAALTIJD.



Quiche- en Taartdeeg



Quiche-Gezichtjes

Ingrediënten voor 6 gezichtjes:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
- beetje olie voor het invetten van de vormpjes
- 150 ml ongeklopte slagroom
- 3 eieren
- ½ prei, in fijne ringen gesneden
- 75 g spekblokjes, gerookt
- verschillende groenten voor het gezicht (paprika, tuinkers, radijs, tomaatjes, olijven), gesneden.
- een snuffe nootmuskaat
- zout en peper, gemalen

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden. 6 kleine bakvormpjes met olie invetten.
2. Het deeg uitrollen en met een stekker (iets groter dan het vormpje zelf zodat je een randje krijgt) een rondje uitsteken. Het rondje in de ingevette vormpjes leggen en een beetje aandrukken.
3. Prei met spekblokjes mengen en over de 6 vormpjes verdelen. Slagroom en ei goed doorroeren en met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen en over de vulling gieten. Met het restdeeg de haren van het gezichtje vormen.
4. De quiches ca. 30 min. in het midden van de oven goudbruin bakken.
5. Na het bakken de quiches met de groenten beleggen, zodat er een grappig gezichtje ontstaat.



ca. 25 Min.



ca. 30 Min.



200° C



180° C



TIP:

ZE ZIJN HELEMAAL LEKKER
MET EEN DIP VAN CURRY OF
MOSTERDMAYONAISE



Knakworstjes IN BLADERDEEG MET KAAS

Ingrediënten voor 16 stuks:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 16 knakworstjes
- 80 g kaas, geraspt
- 1 tl paprikapoeder
- zout en peper, gemalen
- 1 ei, geklutst, om te bestrijken

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven-/onder-warmte. Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en vanaf de breedte in 2 cm. brede stroken snijden.
3. De kaas op smaak brengen met peper, zout en paprikapoeder.
4. De deegstroken per stuk om een knakworstje draaien. De worstjes op een met bakpapier belegde bakplaat leggen en insmeren met ei en bestrooien met de geraspte kaas.
5. De knakworstjes in het midden van de oven in 12 - 15 min. goudbruin bakken.



ca. 15 Min.



12 - 15 Min.



220° C

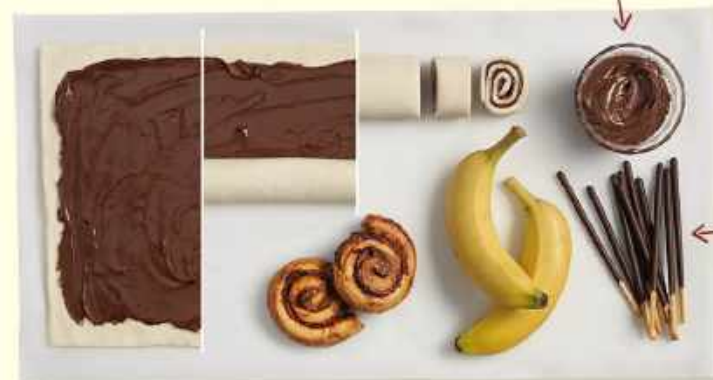


200° C



Bladerdeeg

hazelnootpasta



CHOCOLADE-STENGELS

Zoete Rondo's MET HAZELNootPASTA

Ingrediënten voor 12 rondo's:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 300 g hazelnootpasta
- 6 bananen, in de lengte gehalveerd
- een beetje gesmolten chocola
- een paar chocoladestengels voor decoratie van de bananen
- fruit naar smaak om te decoreren

1. Verwarm de oven voor op 180° C boven-/onder-warmte. Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en insmeren met de hazelnootpasta. Hou hierbij een rand van ca. 2 cm vrij aan alle kanten. Het deeg van onderaf oprollen en in stukjes van ca. 3 cm breed snijden.
3. De rondo's in het midden van de oven in ca. 20 min goudbruin bakken.
4. Bananen en rondo's met de chocoladestengels, gesmolten chocola en fruit versieren.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



180° C



160° C

TIP:

KIWI, ANANAS EN MANGO
WORDEN ALS ZE IN CONTACT
KOMEN MET KWARK NA ENIGE
TIJD BITTER. DAAROM GELIJK
ETEN OF ANDER FRUIT
GEBRUIKEN.



Zoete Pizza MET FRUIT

Ingrediënten voor 1 zoete pizza:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 2 el boter, gesmolten
- 1 el suiker
- 250 g kwark
- 3 zakjes vanillesuiker
- 1 biologische sinaasappel, rasp en sap
- fruit naar keuze, gesneden (bijv. kiwi, bramen, frambozen enz.)

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte. Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en met een vork wat gaatjes in de bodem prikken. Het deeg met boter bestrijken en met suiker bestrooien. Een grote cirkel uit het deeg steken of snijden. Het deeg in het midden van de oven in ca. 12 min. goudbruin bakken. Tussendoor het oprijzende deeg 2 tot 3 maal met een vork platdrukken. Na het bakken uit de oven halen en laten afkoelen.
3. Ondertussen de kwark met vanillesuiker, sinaasappelsap en rasp glad roeren.
4. De deegbodem met het kwarkmengsel bestrijken en met het gesneden fruit beleggen. De deegresten ook insmeren, beleggen en als snack eten.



ca. 20 Min.



ca. 12 Min.



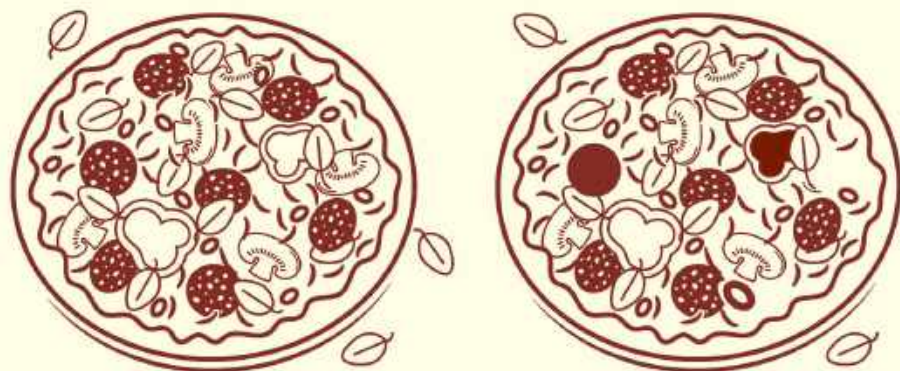
200° C



180° C

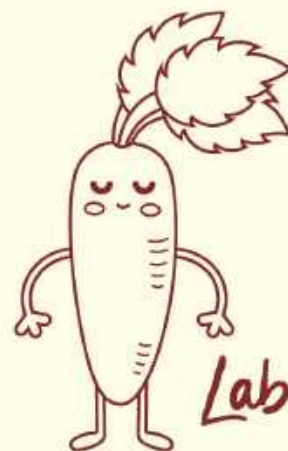
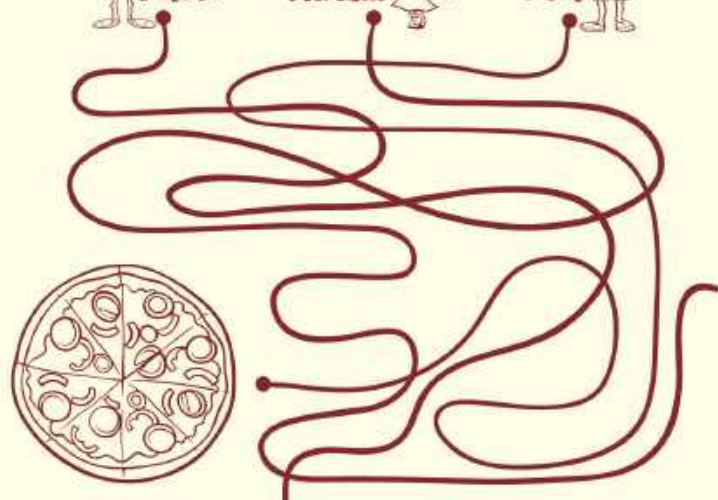
Zoek de verschillen

VIND ER 7



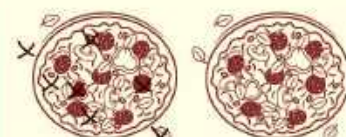
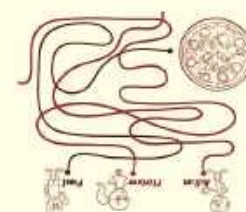
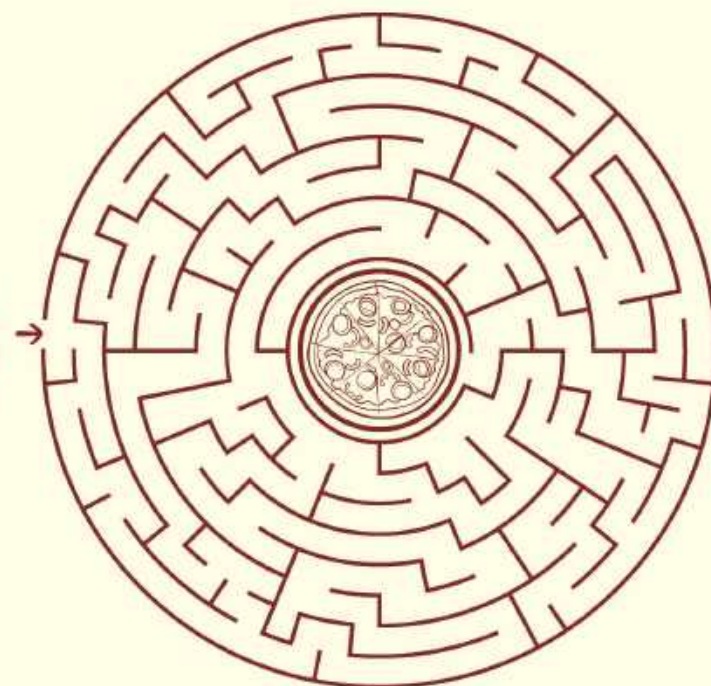
Wie eet het liefst pizza?

IEMAND HEEFT EEN PIZZA BESTELD!



Labyrinth

HELP TANTE FANNY DE PIZZA UIT DE OVEN HALEN!



OPLOSSINGEN:

GEBRUIK **AL HET GOEDE**
UIT JE KOELKAST.



Er is weinig voor nodig om van echt iets goeds te genieten. Je neemt Tante Fanny vers pizzadeeg, rol af op de bakplaat en je bent maar enkele verse ingrediënten verwijderd van jouw pulka pizza. 100% jouw smaak en 2% olijfolie extra vierge.

WWW.TANTEFANNY.NL

Fannytastisch simpel!