








## PAARDENKOEKJES MAKEN

---





Net zoals ons, verdienen onze paarden ook wel eens wat lekkers. En wat is er nu leuker dan je eigen paardenkoekjes maken? Deze opdracht is weggelegd voor onze clubs en hun leden die graag bakken!

Verdeel de ruitertjes in verschillende groepjes en neem de ingrediënten erbij.













### Ingrediënten per groepje:

-  1 appel
-  150gr bloem
-  150gr haveremout
-  225gr appelstroop (in totaal)
-  Een klein beetje water

### Benodigheden:

-  Oven en bakpapier
-  Weegschaal
-  Mes en snijplankje
-  Mengkom

### Aan de slag:

-  Snij of rasp de appel in kleine stukjes
-  Neem een kom en voeg deze ingrediënten samen: 150gr bloem, 150gr haveremout en de stukjes appel
-  Meng de ingrediënten goed door elkaar
-  Voeg 110gr appelstroop toe aan het mengsel en meng alles opnieuw door elkaar
-  Herhaal dit nog eens en voeg de resterende 115gr appelstroop erbij, meng alles goed
-  Doe een klein beetje water bij het mengsel om alles wat plakkeriger te maken
-  Neem een bakplaat en leg er bakpapier op
-  Rol een bolletje van het deeg, leg het bolletje op de bakplaat en druk het bolletje plat
-  Doe dit met het deeg van iedereen in jouw groepje
-  Zet de oven op 180gr voor 10 minuten
-  Wacht 10 minuten tot de koekjes goudbruin zijn
-  Laat de koekjes afkoelen

Serveer de koekjes aan jouw favoriete paard!

---

Wees actief op sociale media (Instagram/Facebook/Tik Tok)!  
Plaats de sfeerbeelden online op jouw kanalen, tag ons  
(@paardensportvlaanderen) en gebruik de volgende hashtags:  
#fieropmijnsport #drétegenallengchallenge #paardensportvlaanderen.

---