



Hoe om eetgoedjies van malvalekkers te maak

Hier is 'n verskeidenheid idees om maklike eetgoedjies met malvalekkers te maak. Gebruik by Kentekens soos Junior Kok, Kuiertyd, Die Kok, Gasheer/Gasvrou en Onthaal of maak sommer vir die pret.

Graad: 0 tot 12 | **Onderwerp:** Kentekens soos Junior Kok, Kuiertyd, Die Kok, Gasheer/Gasvrou en Onthaal.



Stappe

1. Mariekoekies en malvalekkers

Plaas twee Mariekoekies met 'n malvalekker tussenin op mekaar. Plaas vir 'n paar sekondes in die mikrogolfoond totdat die malvalekker se volume verdubbel het. Haal uit die mikrogolfoond. Hierdie aktiwiteit kan ook gedoen word deur die malvalekker met 'n kers te smelt. Leer spanlede om self 'n kers op te steek. Maak 'n reël dat vuurhoutjies slegs gebruik kan word as die spanoffisier of 'n volwassene teenwoordig is. Dit is vir jonger Voortrekkers soms moeilik om die kers met 'n vuurhoutjie aan te steek. Verleen hulp.



2. Sjokoladenagereg

Plaas 1 blikkie ingedampde melk, 1 100g-blok

sjokolade (in blokkies gebreek), 20 ml suiker en 18 malvalekkers in 'n kastrol. Smelt die bestanddele oor stadige hitte. Roer gedurig. Spanlede kan elkeen 'n beurt kry. Sodra alles gesmelt is, kan die mengsel in afsonderlike bakkies gegooi word. Plaas in die yskas vir 'n paar uur totdat dit gestol is. Hierdie is 'n heerlike sjokoladenagereg.

3. Malvalekkers op stokkies

Plaas malvalekkers elk op 'n stokkie. Smelt 100 g sjokolade op lae hitte in die mikrogolfoond of in 'n dubbelkastrol (water in onderste kastrol) op die stoof. Sodra die sjokolade gesmelt is, kan die malvalekkers in die sjokolade gedoop word en daarna in die sprinkels.



4. Malvalekkerhoedjies

Plak 'n malvalekker met aangemaakte versiersuiker in die middel van 'n Mariekoekie vas. Gebruik nou verskillende lekkergoedjies om die rand van die hoed te versier. Aangemaakte versiersuiker kan gebruik word om die lekkertjies op die Mariekoekie te plak.



Wenke

1. Sorg dat alle spanlede betrokke is. Gee vir elke spanlid 'n beurt om bv. te roer.
2. Onthou dat spanlede hulle hande deeglik moet was voor hulle begin.
3. Spanlede moet ook help opruim.
4. Maak Rice crispie-koekies (Hoe om met 'n gasstofie te werk).



Waarskuwing

1. Gebruik lae hitte om die sjokolade te smelt.

