

Bakken

'Mam, ik heb een idee,' zegt Saskia.

Sissend gaat moeders strijkbout over een blouse. 'Een idee? Laat maar horen.'

'Het is bijna 30 april, toch?'

'Klopt, over drie dagen! Leuk hè, dat we nu een koning krijgen. Koning Willem Alexander.'

'Ja mam, maar luister nou... daarom wil iets bakken.'

Moeder zet haar strijkbout neer. 'Bakken... dat klinkt goed. En wat wil je bakken?'

Saskia haalt haar schouders op. 'Gewoon, iets lekkers met oranje erin. Weet u iets, mam?'

Moeders ogen beginnen te glimmen. 'O ja! Wat dacht je van Oranjetaart? Of Oranjetompoezen. Of Oranjecake, of lekkere Oranjekeekjes?'

Saskia schiet in de lach. 'Mam, u bent een echte snoepkous! Maar wat is een beetje makkelijk te maken?'

Moeder denkt even na. 'Tompoezen,' zegt ze dan. 'Echte Oranje-tompoezen. Wacht, ik moet daar nog een recept van hebben.'

Ze duikt in een keukenkastje en zoekt tussen kookboeken. 'Hebbes! Kijk eens aan, recept voor 4 oranje-tompoezen.'

Ze geeft het recept aan Saskia. 'Hier, lees maar. Trouwens, waar is je broertje eigenlijk?'

'Ronald? Die zit boven boekjes te kijken.'

'Misschien wil hij je wel helpen, dat vindt hij vast leuk.' Ze pakt een stapel gestreken wasgoed. 'Ik moet dit toch naar boven brengen, dan vraag ik het gelijk aan 'm.'

Saskia leest het recept. *250 milliliter melk, 3 eierdooiers, 25 gram bloem, 40 gram suiker, half vanillestokje, 4 plakjes bladerdeeg, 100 gram poedersuiker, beetje water, oranje kleurstof.* Ze doet de koelkast open. Melk hebben ze genoeg, en eieren ook. Bloem, waar zou dat staan?'

Ronald rent de keuken in. 'Gaan we bakken, Sas? Superidee! Wat gaan we maken?'

'Tompoezen. Maar ik ga bakken, en jij mag helpen.'

Ronalds gezicht betreft. 'Jij wilt gelijk weer de baas spelen!'

'Het was mijn idee, dus mag ik zeggen wat jij moet doen.'

'Hé, geen ruzie maken,' sust moeder. 'Tompoezen maken is niet moeilijk, maar wel veel werk. Saskia, als jij de vulling maakt – dat is het moeilijkste werkje – dan kan Ronald het glazuur maken.'

Samen met moeder verzamelen ze alles wat ze nodig hebben.

'Goed, wat is stap 1?' vraagt moeder.

'Mam, ik wil het alleen doen!' zegt Saskia. 'Gaat u nou gewoon verder strijken, en u mag alleen wat zeggen als ik het fout doe.'

Glimlachend pakt moeder een blouse uit de wasmand. 'Oké, ga je gang.'

Saskia pakt het recept erbij. 'Ronald, zet jij de oven vast aan, op 200 graden. En daarna moet je de plakjes bladerdeeg op de bakplaat leggen, dan ga ik de vulling maken.'

Ze pakt een ei en breekt de schil voorzichtig op de rand van de mengkom. 'O nee, nou valt alles in de kom. Mam, hoe kan je nou ooit alleen de eierdooier uit een ei halen?'

Moeder pakt een klein soort lepeltje uit de la. 'Kijk, dit is een eierscheider. Let op!'

Handig breekt moeder een ei boven een schaalteje.. Het eiwit loopt in het schaalteje, maar de dooier blijft mooi in de lepel liggen. 'Dat is handig!' Moeder doet er nog een voor. Saskia mag het laatste ei doen. En het lukt!

Ze mengt de dooiers met suiker en bloem. Ondertussen maakt Ronald het oranjeglazuur.

Moeder haalt de bakplaat uit de oven. Voorzichtig schept Saskia de vulling op het bladerdeeg. Ronald mag het dakje erop leggen en er oranjeglazuur over strijken.

'Ik mis nog iets,' zegt Saskia. Ze zoekt in een keukenkastje. 'Hebbes!' roept ze en zet op elke tompoes een prikkertje met een vlaggetje.

'Prachtig!' roept moeder. 'Dit moet op de foto, samen met de knappe bakkers!'

En 's avonds smult de hele familie.

'Nou Saskia, je mag vaker zulke goede ideeën hebben!' vindt vader.

Saskia schiet in de lach en wijst naar vader. 'Het puntje van uw neus is oranje!'

Eeuwoud Koolmees

Misschien kan het recept ergens in een tekening worden verwerkt, zodat kinderen de tompoezen evt. zelf kunnen maken?

Ingrediënten

Porties: **4**

- 250 ml melk
- 3 eidooiers
- 25 gr bloem
- 40 gr suiker
- 1/2 vanillestokje
- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- Voor het oranje glazuur:
 - 100 gr poedersuiker
 - beetje water
 - oranje kleurstof voor voeding (sinaasappellimonade werkt ook goed)

Bereidingswijze

Vorbereiding: **10 minuten** | Bereiding: **30 minuten**

1. Meng de eidooiers met de suiker en de bloem in een kom tot een glad mengsel.
2. Breng de melk met het vanillestokje in een steelpan aan de kook. Haal dan het stokje eruit, verwijder met een scherp mes het merg en doe dit terug in de melk.
3. Schenk de melk onder voortdurend roeren bij het eimengsel en giet het geheel weer terug in de pan. Laat dit mengsel 10 minuten zachtjes koken.
4. Verwarm de oven voor op 220 graden C.
5. Haal de pan van het vuur en laat de room afkoelen. Om te voorkomen dat er een vel op komt, moet je het af en toe roeren, of je legt huishoudfolie over het mengsel, wel zo dat het contact maakt met het mengsel.
6. Terwijl de room afkoelt leg je de bladerdeegplakjes op een licht met bloem bestrooide of met bakpapier beklede bakplaat. Prik met een vork gaatjes in alle plakjes bladerdeeg, zodat het straks niet teveel rijst. Bak de bladerdeeg in ongeveer 12 minuten in de voorverwarmde oven lichtbruin.
7. Maak nu het glazuur: meng hiervoor de poedersuiker met een beetje water (begin met een eetlepel en voeg eventueel meer bij) zodat het nog stroperig, maar smeerbaar is. Voeg net zoveel oranje (of rode en gele) voedingskleurstof toe tot je de juiste kleur oranje hebt.
8. Haal de bladerdeeg uit de oven en laat de plakjes bladerdeeg op een rooster afkoelen. Snij alle plakjes dan doormidden zodat je 8 evengrote rechthoekige stukken krijgt. Besmeer de helft van deze bladerdeeg stukjes met de glazuur. over de andere helft van de bladerdeeg stukken verdeel je de afgekoelde banketbakkersroom en dek elk gebakje af met een bladerdeegkapje met glazuur.