



Droplimonade (voor 4 personen)

Vul een fles met 1 liter water. Doe er ongeveer 20 gram laurierdrop bij en schud alles goed door elkaar. Zet de fles weg en schud de inhoud af en toe nog even flink door. Na een paar uur zijn alle dropjes opgelost en is je dropwater klaar.



Vruchtenijsdrank

Doe 4 bolletjes vanille-ijs in de blender en mix dit met fruit dat je lekker vindt, bijvoorbeeld appel, banaan en peer. Voeg het sap van een halve citroen toe, dan verkleurt je mix niet en smaakt je vruchtenijsdrankje lekker fris.

Tip
Maak van je mix ook ijsklontjes.
Lekker en leuk!



VERDWALEN in WONDERLAND spelregels

Nodig

- dobbelsteen
- 2 pionnen voor elke speler
- 11 blokjes of steentjes
- *Eet-Me-Pot*: pot met 11 snoepjes, koekjes, nootjes of ander lekkers
- *Drink-Me-Kan*: karaf met drinken (droplimonade, milkshake of een ander feestelijk drankje)
- voor elke speler een borrelglasje

Spelregels

Zet de blokjes op de vakjes met *Eet-Me-Letters*. Zet je pionnen bij een van de figuren: Alice, Het Witte Konijn, De Hartenkoningin, De Kolderkat.
Wie het hoogst gooit, mag beginnen.

Tip

Bak koekjes voor de *Eet-Me-Pot* en maak droplimonade voor de *Drink-Me-Kan*.
Op zoek naar nog meer ideeën?
Kijk op www.boekie-boekie.nl/aliceinwonderland

Eet Me

Kom je op een vakje met een *Eet-Me-Letter* en ligt er een blokje? Ruil het blokje in voor iets lekkers uit de pot of blokkeer de weg van je tegenspeler.

Drink Me

Kom je op een vakje met een *Drink-Me-Fles*? Trakteer jezelf op een slokje drinken en doe een stapje achteruit. Als je glaasje leeg is, vul het dan weer bij!

Terug

Komt iemand op het vakje waar jij staat, dan moet je terug naar het begin.

De winnaar

Wie het eerste bij de deur is wint, en krijgt (of verdeelt) het lekkers dat over is.

EET-ME-Koekjes

Nodig

(voor twee bakplaten vol)

- 90 g zachte boter
- 100 g suiker
- ½ tl vanille-extract
- 1 groot ei
- 200 g bloem
- ½ tl bakpoeder
- ½ tl zout
- plasticfolie

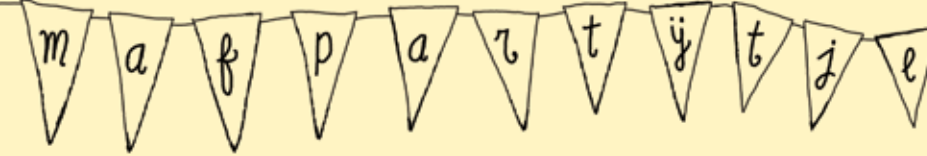
Meng boter en suiker tot een romige massa. Roer hier het ei en het vanille-extract goed doorheen. Meng in een andere kom bloem, bakpoeder en zout. Kneed de boter en het bloemmengsel tot een stevige deegbal.

Is het te kleverig? Rol het deeg door wat bloem.

Leg de deegbal, gewikkeld in plasticfolie, minimaal een uur in de koelkast.

Bestrooi het aanrecht en een deegroller (of fles) met wat bloem. Rol het deeg tot een duimdikke plak (circa 0,5 cm). Snijd koekjes uit het deeg of gebruik vormpjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de koekjes erop.

Bak de koekjes 8 tot 12 minuten op 180 °C, tot de randjes lichtbruin zijn. Laat de koekjes afkoelen (op een rooster) en bak nog een bakplaat met koekjes.



Glazuur

150 g poedersuiker
voedselkleurstof

Meng de poedersuiker met een eetlepel warm water tot een dikke pasta. Roer een druppeltje kleurstof erdoorheen. Strijk met een theelepeltje het glazuur over de koekjes. Als het glazuur hard is, gaan de koekjes op een mooi bord.

MMMMM

Dat wordt moeilijk! Kies je het koekje, of houd je je tegenspelers tegen en ga je voor voor alle koekjes uit de *Eet-Me-Pot*?!

