

Ineens kreeg Olleke honger. Dat wist ze omdat haar
buik haar dat vertelde. Hij *knorde* en *rommelde*.





'GOEDENAVOND,
KIJKT U MEE NAAR MUIZENTEEVEE?

Dit is 't Holletje in de keukenmuur,
het kookprogramma voor groot en klein.

Vandaag bakken wij in nog geen uur
iets dat zoet en zalig zal zijn.



Kom naar 't Holletje in de keukenmuur
en vier het feest met ons mee.
We bakken in minder dan een uur
een piepklein taartje of twee.

Je vriendjes roepen: "Kom hierheen! Want dit feest is voor iedereen!
En dan bakken we deze keer, taart en koek en nog veel meer!"



Wil jij ook iets lekkers bakken, omdat je dat best kunt?
Probeer dan eens het recept dat de muizen
speciaal voor jou hebben opgeschreven.
Er is altijd wel iemand die je erbij wil helpen.

PIEPKLEINE APPELTAARTJES

een recept van Alice Waters

Met dit recept maak je zes appeltaartjes in twee aparte stappen:
eerst maken we het deeg en daarna het taartje.

Stap 1:

Deeg

WAT JE NODIG HEBT:

Grote mengkom
Lepel om te roeren
Keukenmes
Deegsnijder
Kleine kom
Plastic folie

INGREDIËNTEN:

250 gram bloem
5 eetlepels suiker
 $\frac{1}{4}$ theelepel zout
150 gram koude,
ongezouten boter
7 eetlepels ijswater

1. Doe de bloem, de suiker en het zout in een grote mengkom en roer het met een lepel door elkaar. Snijd de koude boter in kleine blokjes. Meng dan de helft van de blokjes met je vingers luchtig door het meel.
2. Gebruik de deegsnijder (die daar heel handig voor is) om de boter goed door het meel te mixen. Snijd het net zo lang door het mengsel heen tot het fijn en korrelig is. Doe dan de rest van de klonten boter erbij en meng ze luchtig door het meel (net als daarnet). Snijd weer met het mes door het mengsel tot de grootste brokken zo groot zijn als tuinbonen.
3. Vul een kommetje met ijswater. Druppel 7 eetlepels ijswater, een voor een, in de grote kom, en haal je vingers luchtig door het meel. Blijf je vingers zo luchtig door het meel halen tot het mengsel begint te kleven, maar er nog wel wat droge plekjes in zitten. Haal dan al het deeg bij elkaar en druk het zachtjes in de vorm van een baksteen.
4. Snijd die baksteen in zes gelijke stukken van ongeveer 85 gram. Wikkel de stukjes deeg apart in plastic folie, en druk elk pakketje met je hand tot een platte schijf. Leg het deeg minstens 30 minuten in de koelkast.