

Beste ouders,

Ieder schooljaar organiseren wij in onze school een wafelverkoop. Dit jaar pakken we het anders aan. Wij geven iedereen de kans lekkere **marsepein** aan te kopen. Met de opbrengst van de verkoop willen wij uw kinderen graag alle kansen geven in een mooie, frisse en nette school. Aan deze verkoop hangen we ook een wedstrijd vast. De leerling en klas die de grootste hoeveelheid marsepein verkoopt, krijgt een heel mooie verrassing!

Een overzichtje van wat wij te koop aanbieden:

1 kg	marsepein voor € 8
1/2kg	marsepein voor € 6
250 gr	marsepein voor € 3

Om ook de buurtwerking te ondersteunen kozen wij als leverancier de firma Sleeubus, schuin tov de school gelegen.

Zet je beste beentje voor! Uw kind verdient het!

Let op!! Op alle strookjes moet de naam van de leerling staan EN het adres van de koper. Er is steeds een strookje voor de school en een strookje voor de koper voorzien.

Strookje voor de school

Naam leerling:.....klas:.....

Verkooptx 1kg marsepein voor € 8
.....x 1/2kg marsepein voor € 6
.....x 250gr marsepein voor € 3

Naam koper:.....

ADRES koper:.....

strookje voor de koper

Naam leerling:.....klas:.....

verkooptx 1kg marsepein voor € 8
.....x 1/2kg marsepein voor € 6
.....x 250gr marsepein voor € 3

Op vrijdag 19/12 wordt de marsepein aan de leerlingen meegegeven.

BEDANKT VOOR UW STEUN!!

Extra strookjes

Strookje voor de school

Naam leerling:.....klas:.....

Verkooptx 1kg marsepein voor € 8
.....x 1/2kg marsepein voor € 6
.....x 250gr marsepein voor € 3

Naam koper:.....

ADRES koper:.....

strookje voor de koper

Naam leerling:.....klas:.....

verkooptx 1kg marsepein voor € 8
.....x 1/2kg marsepein voor € 6
.....x 250gr marsepein voor € 3

Op vrijdag 19/12 wordt de marsepein aan de leerlingen meegegeven.

BEDANKT VOOR UW STEUN!!

Strookje voor de school

Naam leerling:.....klas:.....

Verkooptx 1kg marsepein voor € 8
.....x 1/2kg marsepein voor € 6
.....x 250gr marsepein voor € 3

Naam koper:.....

ADRES koper:.....

strookje voor de koper

Naam leerling:.....klas:.....

verkooptx 1kg marsepein voor € 8
.....x 1/2kg marsepein voor € 6
.....x 250gr marsepein voor € 3

Op vrijdag 19/12 wordt de marsepein aan de leerlingen meegegeven.

BEDANKT VOOR UW STEUN!!

Recepten

Broodpudding

Ingrediënten - voor 14 personen

1 dl melk, 60 g marsepein, 500 g suiker, 60 g boter, 100 g rozijnen, 6 eieren, 120 g brood zonder korsten

Bereidingswijze

Breek het brood in stukken en week het in de melk. Doe er de rozijnen, eieren en suiker bij. Smeer een ovenschotel in met Solo en giet er de bereiding in. Verdeel de marsepein in stukjes en duw ze in het deeg. Bak het deeg in een warmwaterbad in een op 180° voorverwarmde oven tot hij vast aanvoelt.

Dadels met marsepein en pistache vulling (20 stuks)

<u>Ingrediënten:</u>	<u>Bereiding:</u>
20 verse dadels 100 gr witte marsepein 35 gr poedersuiker 50 gr pistachenootjes 100 gr chocolade (puur).	De marsepein kneden met de poedersuiker, 40 gr gemalen pistachenootjes. Vorm er met behulp van poedersuiker een rol van. Snij de rol in 20 plakjes. De dadels ontpitten en vullen met de marsepein. De dadels 2 uur laten drogen. De chocolade au-bain-marie laten smelten. De dadels met behulp van een vork voorzichtig in de chocolade dopen, de vulling moet zichtbaar blijven. Zet de dadels op bakpapier en laat ze drogen. Strooi de rest van de nootjes erover. Serveer ze als bonbons.

Verrassingscake met marsepein

Ingrediënten:

1 roomboter cake - 100 ml slagroom - 2 theelepels instant koffiëpoeder - 1 theelepel lichtbruine basterdsuiker - scheutje koffielikeur - 200 gram marsepein - 1 theelepel cacao poeder - poedersuiker om uit te rollen.

Beschrijving:

Snijd van de cake 6 plakken van 1 1/2 cm dik. Snijd er 6 vierkantjes uit. Klop de slagroom half stijf. Meng het koffiëpoeder met de basterdsuiker en 1 theelepel heet water. Roer het koffiëmengsel door de slagroom en breng het op smaak met een beetje koffielikeur. Bestrijk de cake met de koffiëcrème, leg 3 cakeplakken op elkaar en maak 2 stapeltjes. Bestrijk ook de boven- en zijkanten met de koffiëcrème. Zet de cakejes op een koele plaats. Snijd van de marsepein 2 plakken van 1/2 cm dik en kneed de cacao poeder er door. Verdeel de marsepein in 2 gelijke delen en bestrooi ze met poedersuiker. Leg de marsepein tussen 2 lagen plasticfolie en rol het uit. Rol de marsepein om de deegroller en drapeer de marsepein voorzichtig over de stapeltjes cake

Vijgen met marsepein

500 gram gedroogde vijgen, 1 dl rode port, 1 dl druivensap, 500 gram marsepein, 50 gram gezeefde poedersuiker, 250 gram chocolade

Beschrijving:

*Houd 2 vijgen achter voor garnering en laat de rest 1 nacht weken in de port.*Breng ze de volgende dag met het druivensap aan de kook en laat ze nog ongeveer 20 min. wellen op laag vuur. *Pureer de vijgen met de staafmixer.* Rol de marsepein op een dun met poedersuiker bestoven aanrecht uit tot een lap van ong.15x18 cm en 1 cm dikte.* Zorg ervoor dat de randen recht zijn.* Bestrijk de lap met de vijgenpuree en laat hem dan ong. 10 min. in de vriezer opstijven.* Verwarm de chocolade au bain marie. Snij de marsepein in vierkantjes van 3x3 cm, leg elk vierkantje op een vork en dompel het in de chocolade. *Laat dit op een taartrooster uitlekken en opstijven en garneer met een reepje vijg.