Feestrecept:
Blintzes

Joden herdenken op Sjawoe'ot, dat God de Tien Geboden (leefregels en wetten) aan het volk gaf. Sjawoe'ot duurt twee dagen. Mensen hoeven niet te werken, maar er wordt wel lekker eten voorbereid. Op deze dag eten joden veel gerechten met melk. Ook eten ze blintzes, gevulde flensjes. Je kunt ze op veel manieren maken. Probeer deze eens uit!

Wat heb je nodig?

- Wit casinobrood
- Verse roomkaas
- Vanillesuiker
- Boter
- Kaneel en poedersuiker, of jam

- Deegroller
- Koekenpan
- Tang

Wat met je doen?

1. Was je handen
2. Pak een boterham en snijd de korstjes eraf
3. Maak het sneetje zo plat mogelijk met de deegroller
4. Besmeer de helft van de bovenkant met een dikke laag roomkaas
5. Bestrooi de roomkaas met vanillesuiker
6. Rol de boterham op met de vulling aan de binnenkant
7. Bak de blintze rondom in een beetje boter
8. Als het rondom lichtbruin is, leg je de blintze met de tang op een bordje
9. Bestrooi je blintze met kaneel en poedersuiker of jam

Eet smakelijk!

