

# Tover een keukenrol om in Klaas de kat

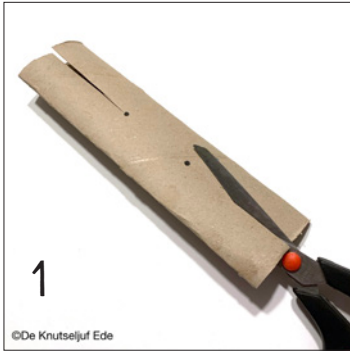


## Benodigdheden:

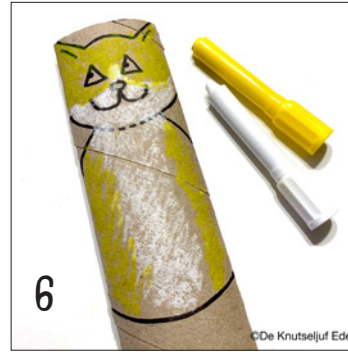
- 2 keukenrollen
- Nietmachine en schaar
- 4 Kleuren waskrijt of stift: wit, geel, oranje en bruin
- Zwarte permanente stift en eventueel potlood



Teken de kat zoals het voorbeeld met stift op de tweede keukenrol. Vind je dit lastig, teken dan eerst even met potlood en trek daarna de lijnen over. Het onderste reepje wordt de staart.



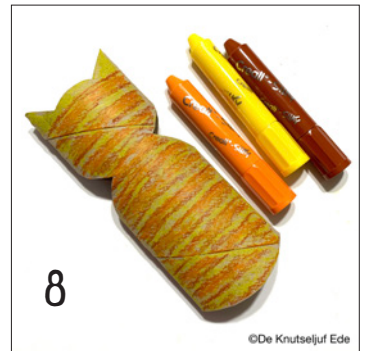
Druk de 2 keukenrollen plat en knip keukenrol nummer 1 in van beide kanten, zoals het voorbeeld



Kleur de kat en de staart in, de voorkant en de achterkant. Begin met wit, dan geel en als laatste oranje en een paar streepjes bruin.



Knip aan beide kanten een driehoek uit zodat de poten ontstaan, en knip de uiteinden rond af.



Kleur de poten van de boven- en onderkant. Het middendeel hoeft niet, daar komt het lijfje overheen.



Knip het lijf en staart uit.



Niet met de nietmachine aan beide kanten in het midden 2 nietjes en geef de pootjes nagels door middel van nietjes.



Knip de hals (alléén aan de voorkant) los (op de stippellijn).



Vouw de kop naar achter en niet op de rand met de nietmachine een nietje. Zo blijft de kop mooi haaks op het lijfje staan.



Niet de staart aan het bovenlijfje.



Vouw de poten door de lengte wat dubbel.



Steek de poten door het lijfje zodat de kat blijft liggen.



**En klaar is Klaas!**



# Kleurplaat



Bekijk deze en nog veel meer heerlijke recepten op [www.dekookhoek.com](http://www.dekookhoek.com)

## Speculaaspop voor Sinterklaas

<https://dekookhoek.com/speculaaspop-voor-sinterklaas/>

### WAT HEB JE NODIG?

*Deeg voor 1 speculaaspop:*

190 gram boter (kamertemperatuur)  
Halve theelepel zout  
Halve citroen, rasp  
225 gram lichtbruine basterdsuiker  
45 milliliter karnemelk  
400 gram bloem  
Drieënhalve eetlepel speculaaskruiden  
Anderhalve theelepel baking soda

### Verder nodig:

Rijstbloem  
Een grote schaal  
Speculaasplank

### HOE MAAK JE HET?

- Doe alle ingrediënten voor het deeg bij elkaar in de schaal en kneed het tot het een geheel wordt.
- Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal een uur rusten.
- Tip: Je kunt het ook een hele nacht laten rusten, dan krijgt je speculaaspop nog meer smaak!
- Haal het deeg een uur van te voren uit de koelkast, zodat het weer op kamertemperatuur is en kneed het deeg goed door.
- Verwarm de oven ondertussen voor op 170 graden.
- Doe wat bloem op de speculaasplank, zodat het speculaas niet zal plakken.
- Tip: Gebruik een theezeefje om de bloem gelijk te strooien op de speculaasplank. Als je teveel bloem hebt gestrooid, kun je het vervolgens makkelijk afkloppen.
- Druk het deeg stevig in de vorm van de speculaasplank.
- Bak de speculaaspop voor een kwartier in de oven en laat het dan afkoelen op een rooster.
- Versier de speculaaspop met glazuurstiften en smullen maar!

