

# Kerstkronkels

## Dit heb je nodig

rode, witte, gele pijpenragers

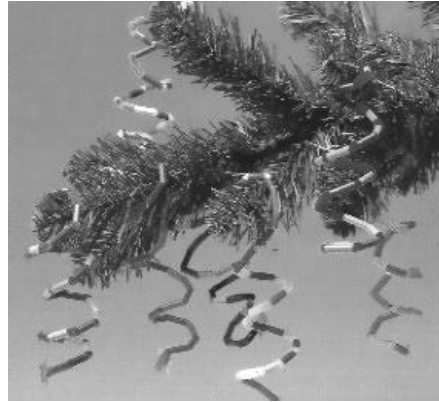
rode, witte, gele rietjes

schaar

lijm

gele sterretjes

kerstboomhaakjes



## Zo ga je te werk

Knip de verschillende gekleurde rietjes in kleine stukjes. Schuif de rietjes om de pijpenragers. Draai de pijpenragers rondom twee vingers of om een fles en schuif hem eraf. Trek de kronkel iets uit elkaar zodat er een soort spiraal ontstaat. Plak onderaan de kronkel een klein sterretje. Maak een kerstboomhaakje aan de kronkel vast en hang het in de kerstboom!!

## Tip:

Buig de aangeregen pijpenragers in een vorm, zodat er een bal, ster, klok of boom ontstaat. Kneed eventueel nog stukjes aluminiumfolie om de pijpenrager.

---

## KERST PUDDING

### Ingrediënten:

20 gram oranjessnippers  
20 gram gesnipperde gember  
25 gram bitterkoekjes  
25 gram lange vingers  
boter om in te vetten  
1 appel  
1 peer  
1 klontje boter  
citroensap  
3 dl melk  
3 eieren  
30 gram suiker



**Klaarzetten:** schaal, pan, schaal.

### Bereiding:

Maak de oranjessnippers en gembersnippers nog fijner dan ze al zijn. Verkrummel de koekjes of snijd ze in stukjes. Schil de appel en de peer. Verwijder de klokhuizen en snijd de vruchten in stukjes. Bak de appel en peer in de boter goudbruin. Laat het grootste deel van het vocht verdampen. Druppel er citroensap overheen. Meng snippers, koekjes en vruchtenstukjes door elkaar. Klop melk, eieren en suiker door elkaar.

Beboter een hoge schaal van ca. 1 liter inhoud. Leg het vruchtenmengsel erin.

Giet het melk-eimengsel erover heen. Sluit nu de schaal met een deksel.

Zet de schaal in een pan met zacht kokend water. Laat de pudding in ca. 1-1½ uur stollen.

Draai de pudding dan op de kop op een schaal.

---