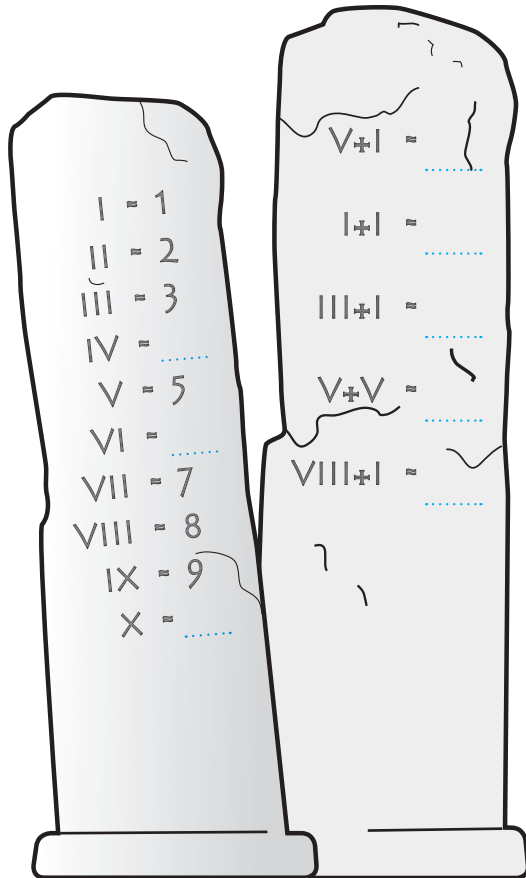


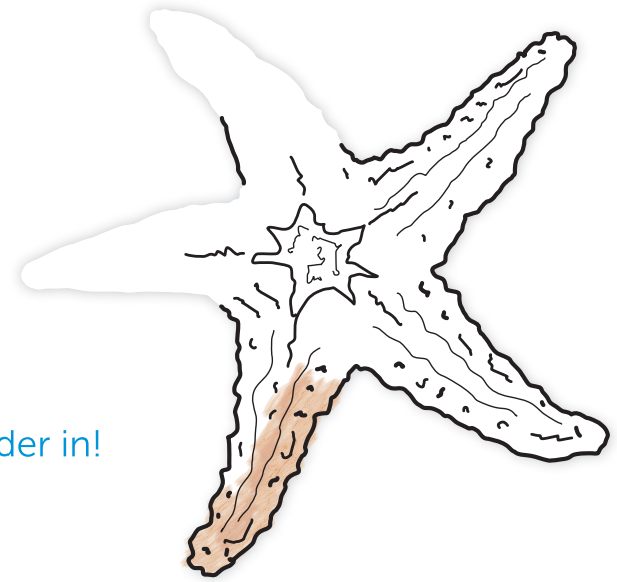
## Rare jongens die Romeinen, ze rekenen met letters

Kun jij het juiste cijfer er bij schrijven?

Los de sommen op.



**Teken deze zeester af**  
Kleur 'm verder in!



**Trek een lijn van de woorden naar de bijbehorende tekeningen**  
Kleur de tekeningen in!

Vis



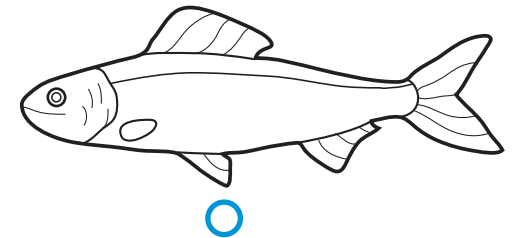
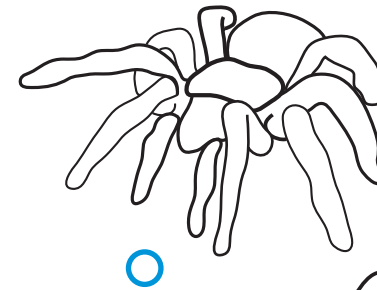
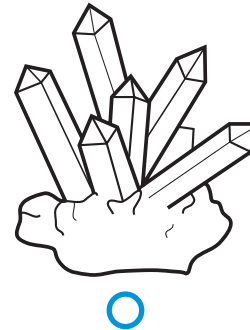
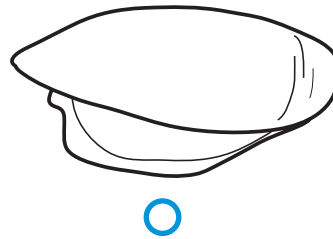
Spin



Steen



Schelp



## Chocolademuffins met appel en buffalo's

### Ingrediënten voor 12 muffins

- 50 g boter
- 250 g bloem
- 1 afgestreken eetlepel cacao poeder
- 1 zakje bakpoeder
- 75 g bruine basterdsuiker
- snufje zout
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 dl melk
- 1 appel, geschild en in kleine blokjes gesneden
- 25 g buffalo's
- Muffinvormpjes (cups)



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Smelt de boter in de magnetron of in een steelpannetje.
- Zeef de bloem, cacao poeder en bakpoeder boven een beslagkom.
- Voeg de basterdsuiker en het zout toe, meng even en maak in het midden een kuiltje.
- Doe de eieren met de melk en de gesmolten boter in het kuiltje en roer dit met een spatel door de bloem. Blijf 2 minuten roeren en zorg voor een gladde massa.
- Voeg nu ook de appel en de buffalo's toe en meng die door het beslag met de spatel.
- Verdeel het beslag met een lepel over de muffinvormpjes, vul ze voor 2/3 deel.
- Zet ze op een bakplaat en bak ze midden in de oven in 20 minuten gaar.



## Verbind de cijfers met elkaar!

Wat zie je nu? .....

Kleur 'm in!

