

## **Sinterklaasrecepten**

Hieronder vind je het lievelingsrecept van Sinterklaas. Veel kook- en smulplezier!

### **Borstplaat**

*Dit heb je nodig:*

500 gram suiker  
1 zakje vanillesuiker  
10 gram roomboter  
150 ml slagroom  
bakpapier  
borstplaatvormpjes.

*Zo maak je het:*

Laat de suiker met de vanillesuiker, boter en slagroom smelten in een pan met dikke bodem. Gebruik eventueel een warmhoudplaatje, zodat het niet te snel gaat. Roer tot de suiker helemaal is gesmolten. Neem de pan van het vuur en blijf roeren tot het geheel dikker wordt en je het langs de rand hard voelt worden. Zet de vormpjes op bakpapier. Giet de massa voorzichtig over in de vormpjes. Laat hard worden, zodat je de borstplaat makkelijk uit de vormpjes kunt halen.

Tip: Gekleurde borstplaat? Voeg 2 eetlepels limonadesiroop toe aan het suikermengsel.