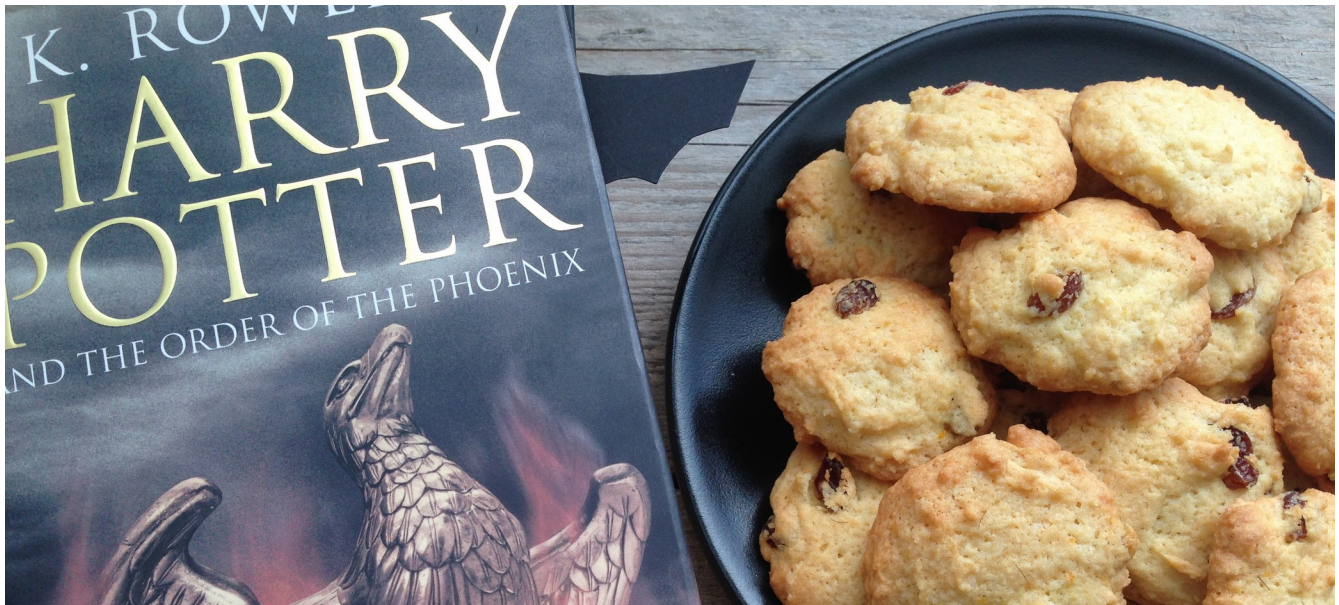


Hagrid's Rotscakejes / Hagrid's Rock Cakes



Hagrid's Rots Cakejes (30 - 35)

220 gram zelfrijzend bakmeel
snuffje zout
120 gram boter
120 gram fijne suiker

$\frac{1}{2}$ een vrije uitloop ei
120 gram gedroogd gemixt fruit
rasp van $\frac{1}{2}$ + sap van $\frac{1}{4}$ sinaasappel
 $1\frac{1}{2}$ eetlepel melk

Zo maak je de rotscakejes van Hagrid

Verwarm de oven voor op 170°C en bedek een bakplaat met bakpapier

Zeef bloem en zout in een grote kom, wrijf de boter door het meel en kneed de suiker erdoor.

Klop een heel ei los en kneed de helft van het ei in het deeg.

Rasp een halve sinaasappelschil en pers een sinaasappel uit.

Kneed de sinaasappelryasp en een kwart van het sap door het deeg.

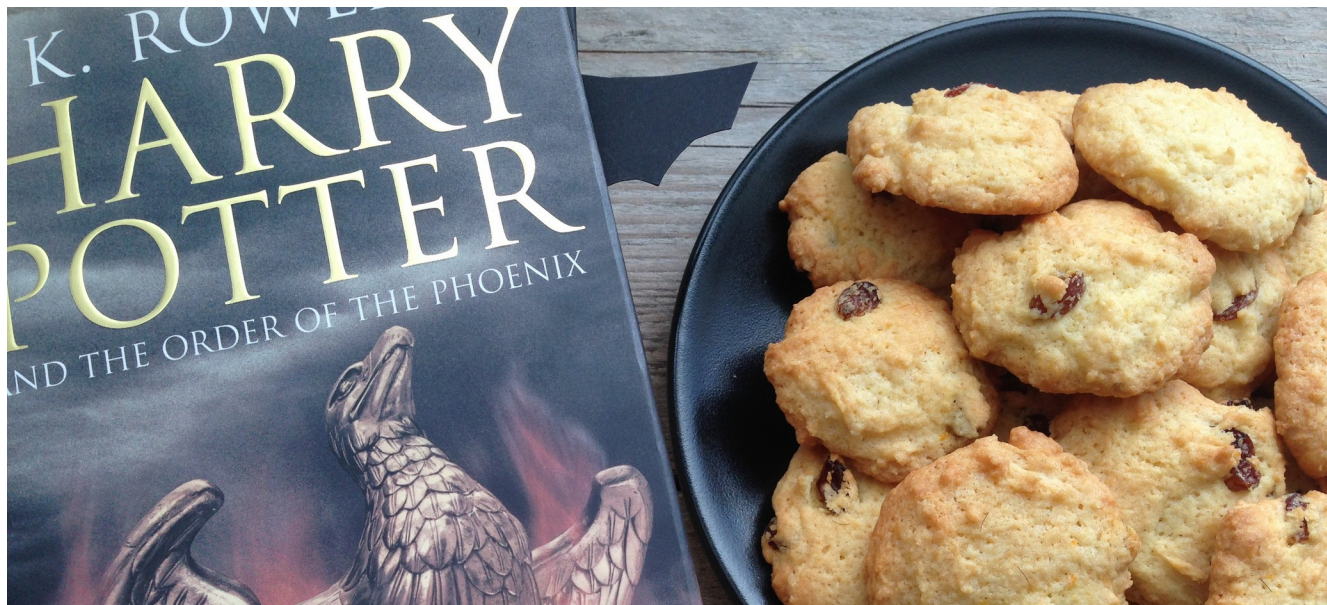
Kneed rozijnen en melk er door en schep hoopjes deeg de grootte van een walnoot op de plaat.

Bak de cakejes 10 - 12 minuten of tot ze goudbruin zijn.

Laat de cakejes afkoelen op een rooster.

Veel plezier met Harry Potter!

Hagrid's Rotscakejes / Hagrid's Rock Cakes



Hagrid's Rock Cupcakes (30 - 35)

220 grams of self-raising flour
pinch of salt
120 grams of butter
120 grams of fine sugar

½ a free-range egg
120 grams of dried mixed fruit
zest of ½ + juice of ¼ orange
1½ tablespoon of milk

How to make Hagrid's rock cakes

Preheat the oven to 170°C and cover a baking tray with parchment paper

Sift flour and salt into a large bowl, rub the butter through the flour.

Then knead the sugar into the dough crumbs.

Beat a whole egg and also knead half of the egg into the dough.

Grate half an orange skin and squeeze the orange.

Knead the orange zest and a quarter of the juice into the dough.

Knead in raisins and milk and scoop piles of walnut-sized dough onto the baking tray.

Bake the cupcakes for 10 - 12 minutes or until golden brown.

Let the cupcakes cool on a wire rack.

Have fun with Harry Potter!