



Het duurde niet lang om me klaar te maken die avond. Ik plukte wat bloemen in de tuin om in mijn haar te steken, en dan sloop ik mama's kleedkamer binnen en besproeide mezelf met haar parfums tot ik naar marsepein en paarse bessen rook. Mama heeft altijd de beste parfums.



Ze verzint er veel zelf! Toen ging ik terug naar mijn kamer en doorzocht mijn speelgoedkist tot ik mijn oude feeëntoverstokje vond dat ik nooit gebruik. Het lag op de bodem verstrengeld in een paar kettingen die mijn vriendin Carlotta me gegeven had. Carlotta is mijn beste vriendin op de heksenschool en samen smeden we altijd geheime plannen.



niks zou doen met de toverdrankjes en, nog belangrijker, ik had papa beloofd dat ik de hele avond braaf zou zijn en geen heksenmagie gebruiken. Maar het gevoel van de flesjes tegen mijn huid was onweerstaanbaar. Ik hield van experimenteren met toverdrankjes. Het was wat ik het liefste deed!

Ik stond op, draaide het kampvuur de rug toe en liep in de tegenovergestelde richting naar de bomen.

'Het komt goed', zei ik tegen mezelf terwijl ik diep het bos in liep. 'Ik ga gewoon wat toveren in mijn eentje. Niemand hoeft het te weten. Papa komt er nooit achter. En daarna ga ik meedoen met iedereen.'



Hoe maak je feeëncakejes?

Je kunt geen feeënfestje geven zonder feeëncakejes!
Hier is een recept voor smakelijke feeëncakejes waar geen heks tegenop kan!

Ingrediënten

Voor de cakejes:

- ★ 150 g ongezoeten boter
- ★ 150 g basterdsuiker
- ★ 175 g zelfrijzende bloem
- ★ 3 eieren
- ★ 1 theelepel vanille-extract

Voor de boterroom

- ★ 150 g ongezoeten boter
- ★ 250 g bloedsuiker
- ★ 1 theelepel vanille-extract
- ★ 2 theelepels heet water
- ★ Naar keuze: eetbare glitter om de cakejes mee te versieren

Benodigheden

- ★ Bakvorm voor 12 cakejes
- ★ 12 cakevormpjes
- ★ 2 mengkommen
- ★ 2 metalen lepels
- ★ Elektrische handmixer
- ★ Houten lepel
- ★ Ovenwanten
- ★ Oven
- ★ Mesje
- ★ Spuitzak als je er een hebt
- ★ Draadrooster
- ★ Een volwassene om je te helpen

