**Hagelslag maken**

Hagelslag is en typisch Nederlands broodbeleg. De eerste hagelslag kwam in 1919 op de markt. Het waren witte, broze korrels met de smaak van anijs. In 1936 werd voor het eerst hagelslag van chocolade op de markt gebracht. Er bestaat ook hagelslag met vruchtensmaak. Deze hagelslag wordt ‘vruchtenhagel’ of vruchtenhagelslag genoemd en zijn korrels op basis van suiker met felle kleuren.

De chocolade hagelslag is een broodbeleg dat je alleen in Nederland of landen met een sterke band met Nederland kunt vinden. Denk hierbij aan België, Suriname of Indonesië. Chocolade ‘sprinkles’ worden wereldwijd wel verkocht, maar dan als versiersel voor banket! Wist jij dat er zelfs een maatstaf is wanneer hagelslag als chocoladehagelslag mag worden bestempeld? Er moet minimaal 45% cacao inzitten!

Hagelslag maken lijkt monnikenwerk. Vanzelfsprekend maak je de hagelslag niet korrel voor korrel. Met dit stappenplan kun jij voortaan jouw eigen hagelslag maken … en weet jij wat er wel en niet in jouw hagelslag zit!

**Benodigdheden hagelslag maken**

Voor het maken van voldoende hagelslag voor meerdere boterhammen, heb je nodig:

* 150 gram poedersuiker
* 35 gram cacaopoeder
* 30 milliliter water
* 30 gram vanille extract \*
* ½ theelepel zout
* een kom
* een zeef
* een mixer
* een rubberen spatel
* bakpapier
* een lange plank of plaat (1 meter)
* een spuitzak met vlakke spuitmond of multi-opening \*\*

\* in plaats van het vanille extract kun je ook nog eens 30 milliliter water nemen! Tip: voor een twist aan jouw chocolade hagelslag, kun je een mespunt gemalen koffie toevoegen.
\*\* in plaats van een standaard spuitzak, kun je ook zelf een spuitzak maken!

**Stappenplan hagelslag maken**

Aan de slag. Met deze stappen kun jij jouw eigen hagelslag maken!

* Zeef alle poeders boven de kom, zodat je geen klontjes hebt
* Voeg de vloeibare ingrediënten toe
* Meng alles goed door elkaar met de mixer. Met de spatel schraap je regelmatig de zijkanten van de kom schoon
* Hiermee voorkom je dat delen van de ingrediënten niet goed in de mix worden meegenomen
* Blijf mixen tot een gladde, homogene pasta ontstaat
* Doe de pasta in de spuitzak
* Rol een stuk bakpapier van een meter lang, uit op de plank of plaat
* Spuit vervolgens een lange, dunne strook van de pasta op het bakpapier
* Spuit parallel lopende stroken naast de eerste en herhaal dit totdat de pasta op is!
* Leg de plank op een plaats waar de chocolade strepen rustig (en veilig) kunnen uitharden (minimaal 24 uur)
* De lange stroken chocolade zullen een beetje aan het bakpapier plakken.
* Door er met een vlak, scherp voorwerp schuin onder tegenaan te drukken, kun je de stroken voorzichtig los duwen
* Bundel de stroken chocolade en snijd er met een scherp mes hagelslag van.
* Houd een lengte van ½ centimeter per korrel aan
* Je kunt de hagelslag prima bewaren in een afsluitbare trommel

Zo makkelijk is hagelslag maken. Eet smakelijk!