

PAASBROOD MET EI

Ook weer iets om met de kinderen te doen.

INGREDIËNTEN voor 4 personen

- 220 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 20 g boter
- 5 eieren
- 90 ml lauwe melk
- 30 g suiker
- zwarte rozijnen
- zout



WERKWIJZE

Kneed een soepel deeg met de bloem, het bakpoeder, de boter, een 1/2 geklutst ei, melk, snuf zout en suiker.

Prik in de 4 eieren een gaatje met behulp van een naald of kopspeid.

Verdeel het deeg in 4 porties en rol er bolletjes van.

Rol elk bolletje uit zodat je aan de ene kant een smalle en aan de ander kant een brede kant hebt. In het midden over de lengte maak je een horizontale inkeping waar een ei in de lengte in past.

Nu kan je het deeg eventueel verder vormen.

Je kan er een kip mee maken of je kan het ook zo laten.

Laat zien hoe creatief je bent, of de kinderen

Verwarm de oven voor op 170°C. Bestrijk de broodjes met het resterende losgeklopt ei en bak 20 minuten in de oven.