

Ingrediënten voor 4 personen

7 eieren (6 eieren om te koken en 1 ei om het deeg mee te bestrijken) zout of azijn 1 pak witbroodmix 3 dl lauwwarm water 25 g boter 1 eetl. suiker 18 krenten of rozijnen boter om de bakplaat in te vetten

**Tijd:** > 1 uur

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## broodhazen en eenden

Iedereen kent ze wel de gevulde broodhazen met een ei in hun buik, leuk om met de kinderen te maken of iedereen te verrassen bij de brunch

### Vorbereiding

Kook 6 eieren 8 minuten in water met een scheepje zout of met een scheutje azijn zodat de eieren niet barsten tijdens het koken. Leg de gekookte eieren daarna in koud water. Kneed van de broodmix met 3 dl lauwwarm water en de boter en de suiker een soepel deeg. Dit kan met een mixer met kneedhaken of met een koele hand. Verdeel het deeg in 6 stukken. Vorm van elk stuk deeg een paashaas en 2 extra lange voorpoten of eenden met iets bollere buikjes. Druk als ogen 2 krenten of rozijnen in het deeg. Leg een gekookt ei op de buik van de haas. Druk het iets vast en sla de voorpoten eromheen. Leg de eieren bij de eenden op de bolle buikjes en druk ze iets vast. Leg de beesten op een ingevette bakplaat of een bakplaat die bekleed is met bakpapier. Dek ze af met een lichtvochtige theedoek en laat ze 15 minuten rijzen op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 200°C

### Bereidingswijze

Klop het ongekookte ei met een vork los in een kommetje. Bestrijk de hazen of de eenden met een kwast met het eigeel en strooi er hier en daar wat amandelen of hagelslag op. Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de broodfiguren in ca. 20 minuten goudbruin en gaar. Zet de oven uit en laat ze er nog 5 minuten in staan. Pak ze daarna met ovenwanten (want de plaat is nog heet) uit de oven en laat ze verder afkoelen.

