

Ingrediënten voor 4 personen

Een pak wittebroodmix klontje
boter rozijnen 4 aardappelen in
aluminiumfolie (zo groot als een
ei) 2 of 4 stokjes van 30 cm. 2 of
4 stokjes van 50 cm.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Kinderkeuken
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

haantje en een nestje van brood

Bak het haantje voor op de stok zelf en maak overheerlijke eierdopjes!

Hulpmiddelen

Bakplaat, schaar, kom, roerlepel, aluminiumfolie

Vorbereiding

Maak het brooddeeg zoals op de verpakking staat klaar en verdeel het in acht stukken. Maak van de stokken een kruis.

Bereidingswijze

Vorm van vijf stukken deeg 2 of 4 haantjes (hangt er van af hoe groot je ze wilt hebben) en 4 of 8 bolletjes voor op de uiteinden van de kruis. Druk een rozijn in het deeg als oog. Maak van de andere drie stukken deeg nestjes/eierdopjes. (Voor ieder een). Zet in elk nestje/eierdopje een aardappel in aluminiumfolie. Zo blijft de vorm van het nestje/eierdopje goed. Bak de nestjes/eierdopjes en de haantjes in de oven tot ze mooi goudbruin zijn. (Zie de broodmix verpakking). Laat ze nu flink afkoelen. Wikkel om de stokjes mooie gekleurde linten of crepepapier. Prik het haantje boven op het kruis en de bolletjes aan de uiteinden. Je kunt de stok ook nog met andere leuke en lekkere dingen versieren. De nestjes/eierdopjes kun je 's ochtends bij het paasontbijt neerzetten, en als je het ei op hebt, eet je het eierdopje ook op. Scheelt weer wat afwas.