Smulweb

Ingrediënten

500 gr. bloem - 40 gr. gist - 1 ei - 2,2 dl. melk - 75 gr. witte suiker - 8 gr. zout - 100 gr. beurre noisette - een weinig kaneel en wat amandelschilfers

Tijd:	10-20 min.
Keuken:	Belgisch
Soort_gerecht:	Banket
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

paashaas

Lekkere ontbijtkoek

Hulpmiddelen

Bakplaat en bakpapier

Voorbereiding

Oven voorverwarmen op 200?

Bereidingswijze

Alle ingredienten tot een deeg kneden. 15 minuten laten rusten. Bolletjes van 75 gram afwegen. Je hebt 4 bolletjes per haas nodig. De bolletjes opbollen en terug 15 minuten laten rusten. Per 4 bolletjes, drie lange worsten en 1 kegelvorm rollen. Met de 3 worstenvormen een vlecht maken. Deze vlecht oprollen tot een cijfer 6 vorm en op de bakplaat leggen. De kegelvorm die het hoofd is, wat inknippen, 1/4 ongeveer (vormen de oren) en op de 6 plaatsen. Een rozijnte of ander gedroogd fruit erop plaatsen als oog. Instrijken met opgeklopt ei en bestrooien met amandelschilfertjes. Afbakken op 200? ongeveer een 15 minuten

Serveertips

Lekker als ontbijt met koffie of met chocolademelk.