



Bijgerechten

Paasbunny

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 ei (op kamertemperatuur)
120 milliliters melk (lauwe)
125 gram boter (zachte)
3 theelepels suiker
7 gram gist (verse)
zonnebloemolie
2 eetlepels suiker
350 gram bloem
6 gram zout
1 eiwit

Bereidingswijze

Voeg de gist en 3 tl suiker bij de lauwe melk. Roer goed door en zet even opzij.

Doe de bloem, de resterende suiker, het zout en het ei in de mengkom en meng alles goed door elkaar. Voeg de melk toe en kneed er een soepel deeg van. Voeg beetje bij beetje de zachte boter toe. Blijf goed doorkneden.

Stort het deeg op een met zonnebloemolie ingevet werkblad en kneed verder tot een plakkerige bal. Vet een kom in met olie, leg er het deeg in en laat afgedekt 45 minuten rijzen. Het deeg moet in volume verdubbelen.

Haal het deeg uit de kom en druk er de lucht uit. Verdeel het deeg in gelijke porties. Haal van elke portie een klein stukje en rol er kleine balletjes van. Vorm van de porties mooie ovalen. Knip met een keukenschaar elke ovaal bovenaan voor 2/3 in. Dit worden de oren. Duw met je vinger een gaatje in het midden van het hoofd. Borstel er wat water over en leg er het bolletje in. Doe dit bij alle bunnies. Dek af en laat nog eens 45 minuten rijzen op een warme plek.

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng een scheutje water bij het eiwit en klof los. Besmeer de konijntjes met het eiwit. Zet een 20-tal minuten in de oven tot ze goudbruin zien. Gebruik eventueel gekleurde suikereitjes om oogjes te vormen.

Tip:

Wil je deze paasbunnies glutenvrij maken?

Gebruik de gluten- en lactosevrije bloem van Schär die je vindt bij je SPAR. Buitengewoon veelzijdig en ook geschikt voor het bereiden van noedels, gnocchi, flensjes en sauzen.

Keukenbenodigdheden

Oven

