



Desserten

Kaneel paashaasjes met smarties

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 croissants (deeg)
50 gram boter (op kamertemperatuur)
1 theelepel vanille-extract
100 gram poedersuiker
80 gram bruine suiker
1 handvol smarties
4 theelepels kaneel
2 eetlepels melk

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng de boter met de kaneel en leg het croissantdeeg open. Besmeer de volledige oppervlakte met het botermengsel en bestrooi met suiker.

Rol het deeg op over de langste zijde tot een dikke rol en houd ongeveer 5 centimeter onopgerold. Snijd het deeg in 4 rollen en plooi het onopgerolde stuk op tot oortjes.

Leg de paashaasjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en zet in de oven gedurende 12 tot 15 minuten.

Maak ondertussen de icing door de bloedsuiker te mengen met de melk en het vanille-extract.

Haal de haasjes uit de oven en druppel er de icing over. Maak 2 oogjes en een neusje met de smarties.

Keukenbenodigdheden

Oven

