

# Vrolijk Pasen!

## Je hebt nodig: (voor 6 broodjes)

300ml melk  
75gr roomboter  
1 eetlepel droge gist  
Snufje zout  
2 eieren, licht geklopt  
100gr suiker  
500gr bloem

## Om te bestrijken en te versieren:

1 geklopte ei | gekleurde spikkels  
6 gekookte eieren | eetbare kleurstof

\*Om de eieren te kleuren moet je deze goed koken totdat ze hard zijn, pellen en in een bakje met water en kleurstof laten wachten.

Meng de melk en boter in een kleine steelpan en laat deze op middelhoog vuur. Verwarm het totdat de boter volledig is gesmolten en haal het van het vuur. Laat het afkoelen tot een handwarme temperatuur. Meng de gist, zout, eieren en suiker in een kom. Voeg hierbij de warme melk en de helft van de bloem toe. Kneed deze totdat het goed is gemixt. Voeg geleidelijk meer bloem toe zodat het deeg begint weg te trekken van de zijanten. Kneed het deeg ongeveer 3 tot 5 minuten langer tot het volledig glad en elastisch is. Leg het deeg in een ingevette kom en dek het af met plasticfolie. Laat het deeg op een warme plaats ongeveer een uur reizen.

Na het rijzen kneed je heel zacht in je deeg zodat het een gelijkmatige dikte heeft. Snijd het deeg in 12 gelijke stukken. Rol elk stuk om een 2 cm dik en 30 cm lange touw te vormen. Neem twee lengtes en draai ze samen. Draai de touwen in een cirkel en knijp de uiteinden samen. Plaats de cirkels op met bakpapier beklede bakplaten. Bedek de broden met plasticfolie en laat ze opnieuw een half uur rijzen, totdat ze verdubbeld zijn in grootte. Verwarm de oven op 200 graden. Klop het ei om de broodjes te bestrijken. Bestrooi de broodjes met spikkels en plaats in elk broodje een geverfd ei. Bak gedurende 20-30 minuten totdat het brood goudkleurig is.

Smullen maar!

Groetjes, Kenny

Bak de **lekkerste Paasbroden** met Kenny Koken!

## Paasbrood gebakken?

Mail je foto ervan naar [support@valkdigital.nl](mailto:support@valkdigital.nl) de leukste foto's belonen we met een vermelding op onze website en je ontvangt dan een Toeki knuffel thuis!

PS. Kenny Koken zoekt per provincie de lekkerste recepten en gerechten. Stuur jouw lievelings gerecht met recept op naar onze meesterkok, kiezen we jouw gerecht dan komt jouw recept in het nog te maken Kenny Koken kookboek!



Draai dit recept om voor een **leuke kleurplaat** en meer info over **Valk Kids Club**

valk exclusief kids club