**PAASHAAS OF PAASKIP VAN BROODDEEG**

**Ingrediënten**1 pak broodmix
5 eieren
4 krenten of rozijnen

Klaarzetten: kom, ovenbakplaat, kwastje.

Kook 4 eieren ongeveer 4 minuten. Maak het brooddeeg volgens het recept op het pak. Verdeel het deeg in vier stukken, voor vier haasjes.

Maak het brooddeeg vlg. recept op het pak.
Vorm er nu een liggend haasje van een kwart van het deeg.
De buik maak je iets groter dan een ei.
Leg het ei er op en vouw er armpjes om heen.
Maak Met twee krentjes of rozijntjes vorm je de oogjes.
Nu scheid je van het laatste ei het eigeel van het eiwit. ([zie hier](https://www.peuterplace.nl/pasen/recepten.htm#eigeel))
Je klopt het eiwit en strijkt het over de haasjes met een kwastje.
De haasjes maak je zo mooi glimmend.
Maak er zo 4 stuks. Leg ze in de oven en bak ze gaar en bruin.
Leuk voor het paasontbijt.

Tip: Je kunt ook een kip maken.