

Hartige paashazen & kuikens / Savoury bunnies & chicks



De boodschappen

- 6 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 100 gram mozzarella/cheddar
- 1 vrije uitloop ei

Deze hartige hazen en kuikens maak je gemakkelijk met bladerdeeg. Het is een leuk werkje voor de kids en ze vinden ze erg lekker.

Begin met het bladerdeeg uitleggen en half ontdooien.

Verwarm de oven voor op 220°C en leg bakpapier op de bakplaat.

Steek figuurtjes uit het deeg, prik in de helft gaatjes, leg er kaas op en dek ze af met de andere helft.

Klop het ei los, strijk het geklopte ei op de hazen & kuikens en strooi er kaas over.

Bak ze +/- 15 minuten in de oven, laat ze afkoelen op een rooster en snij ze bij.

Serveer de hazen & kuiken nog een beetje warm.

Vrolijk pasen!

Hartige paashazen & kuikens / Savoury bunnies & chicks



Shopping list

- 6 sheets frozen puff pastry
- 100g mozzarella/cheddar
- 1 free range egg

These savoury bunnies and chicks are easy to make with puff pastry. It's a nice job for the kids and they like to eat them too.

Start by laying out the puff pastry and half defrosting it.

Preheat the oven to 220 ° C and place waxed paper on a baking tray.

Cut out bunnies & chicks from puff pastry, prick holes in half the figures.

Lay on cheese and cover them with the other half of the figures.

Lightly beat the egg, brush bunnies and chicks with egg then sprinkle on cheese.

Bake for +/- 15 minutes in the oven.

Allow the savoury pastry to cool on a rack and crop it where necessary.

Serve the bunnies & chicks slightly warm.

Happy Easter!