

Egel broodjes / Hedgehogs Rolls



Boodschappenlijstje

een pak bruinbroodmix van 500 gram

25 gram boter

wat bloem, om te bestuiven

12 rozijnen

6 geschaafde amandelen

boter en jam, om te serveren

Zo maak je egel-broodjes

Maak het brooddeeg volgens de instructies op de verpakking.

Het is het makkelijkst om een mixer te gebruiken, maar niet moeilijk om met de hand te doen.

Mix 5 minuten, laat het deeg 5 minuten rusten en kneed het vervolgens nog 5 minuten.

Bestuif je werkvlak met een beetje bloem en snij het deeg in zes stukken.

Rol elk stuk deeg in een bal tussen je handen.

Maak egels van de ballen door één kant iets naar buiten te trekken en in een snuit te knijpen.

Doe het behoorlijk stevig, anders zal het deeg terugveren.

Pak een keukenschaar (onder toezicht van een volwassene bij bakken met kinderen).

Knip voorzichtig in het deeg om de stekels op de ruggen van de egels te maken.

Druk rozijnen in het kopje voor de ogen en duw een geschaafde amandel in elke snuit.

Laat de egels 30 minuten afgedekt rusten.

Verwarm de oven tot 200°C / 180°C hetelucht

Bak de egeltjes 15 minuten of tot de broodjes gerezen en lichtbruin zijn.

In een luchtdichte verpakking zijn de broodjes twee dagen houdbaar

Egel broodjes / Hedgehogs Rolls



Shopping list

packet brown bread mix, 500g

25g butter

plain flour, for dusting

12 raisins

6 flaked almonds

butter and jam, to serve

How to make Hedgehog rolls

Make the bread mixture following packets instructions.

It's easiest to use a stand mixer but not difficult to do by hand.

Mix the dough for 5 minutes, leave the dough to rest for 5 mins then knead for 5 mins more.

Dust your work surface with a little flour and cut the dough into six pieces.

Shape each piece into a ball by rolling it between your hands.

Make it hedgehog-shaped by pulling one side out a little and squeezing it into a snout.

Be quite firm or the dough will bounce back.

Using kitchen scissors (supervision of and adult by baking with younger children).

Carefully snip into the dough to make the spikes on the backs of the hedgehogs.

Press raisins in for the eyes and push a flaked almond into the end of each snout.

Let the hedgehogs rest for 30 minutes.

Preheat the oven to 200°C / 180°C fan

Bake the hedgehogs for 15 minutes or until the rolls are risen and golden.

The rolls will keep for two days in an airtight container