

# Palmpaashaantjes

## Ingrediënten

- 3 eetlepels SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 1 pak broodmix voor witbrood (Koopmans)
- 4 eetlepels bloem
- 1 eetlepel krenten of rozijnen
- 1 ei (losgeklopt)

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 240 °C.



Los in een beetje water het Zoetpoeder<sup>®</sup> op en meng dit door de broodmix. Bereid de broodmix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat het deeg afgedekt met een doek op een warme plaats rijzen.

Kneed na het rijzen het deeg door elkaar en verdeel het in 8 gelijke stukken. Bestrooi de stukken met bloem en maak er ronde bollen van.

Dek de bollen af met een doek, druk ze plat en rol ze tot een puntbroodje. Buig de uiteinden van het puntbroodje omhoog zodat er een 'V-vorm' ontstaat. Rol nu het broodje plat in de vorm van een haantje.

Gebruik een krent of rozijn voor het maken van een oog en knip met een schaar de hanenkam, snavel en staart in het deeg.

Leg de haantjes op de bakplaat en bestrijk ze met het ei. Laat even rusten en bak ze vervolgens in circa 10 minuten goudbruin.