

## Broodegeltjes met sesam of kaas



### Bereidingstijd:

15 min. (45 min. wachten)

### Benodigheden:

- 500 gr witte broodmix
- 32 rozijnen
- 1 ei (losgeklopt)
- 3 eetlepels belegen kaas, geraspt
- 3 eetlepels sesamzaad
- bakpapier

### Hoe maak je het:

- Kneed het broodmix met 300 ml water en laat het deeg een halfuur rijzen onder een schone theedoek. Verdeel het deeg in 16 bolletjes en laat deze nog 15 minuten rijzen onder de theedoek.
- Verwarm de oven voor op 225 °C. Bekleed een ovenrooster met bakpapier. Knijp aan een kant van de bolletjes een puntje aan het deeg; het neusje. Druk steeds 2 rozijnen als oogjes in het deeg.
- Bestrijk de lijfjes van de egels (op het hoofdje na) dun met het ei en bestrooi 8 egeltjes met geraspte kaas en 8 met sesamzaad. Bak de egels in 15 minuten goudbruin en gaar.

**Tip:** Door de egelbroodjes aan de achterkant in te snijden kunt u er ook nog beleg op doen.