

# Kaashaasjes

KidzRecepten van Astrid Klein Oonk

250 gram Schär mix B Brot mix

4 gram suiker

8 gram bakpoeder

3 gram zout

1 el olijfolie

250 ml warm water

8 gram pizza/italiaanse kruiden

8 gram paprikapoeder

200 gram geraspte (oude) kaas

1 rode paprika

24 rozijnen/krenten

6 sprietjes bieslook

- Doe de krenten of rozijnen in een kopje met kokend heet water en laat ze wellen.
- Verwarm de oven voor op 190 graden.
- Roer meel, suiker, bakpoeder, zout, kruiden en paprikapoeder goed door elkaar.
- Roer de 250 ml water en de olie erdoor en mix het tot een glad beslag.
- Mix 130 gram geraspte kaas erdoor.
- Nu moet het deeg even rusten.
- Was ondertussen de paprika en maak hem van binnen schoon.
- Snijd de paprika in brede plakken en steek hier met een appelboor of koeksteker 'mondjes' uit. <sup>3</sup>Heb je geen appelboor of koeksteker, snijd dan dunne reepjes met een mesje).
- Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken.
- Maak met licht bevochtigde handen rolletjes van ongeveer 12 cm, druk deze in een V-vorm, zodat je de kop van een haasje krijgt.



- Leg op ieder haasje nog wat geraspte kaas.
- Droog de krenten of rozijnen af en leg ze als ogen op de haasjes.
- Leg er ook een mondje van paprika op.
- Laat de haasjes in 15 tot 20 minuten goudbruin bakken in het midden van de oven.
- Laat ze heel licht kleuren, want als ze te donker worden, gaat de kaas bitter smaken.
- Was ondertussen de bieslook en knip hier 24 snorharen van.
- Leg de snorharen op de haasjes als ze uit de oven komen.

