

Paashaasjes

Wat heb je nodig

125 gram bloem
60 gram roomboter (koud)
50 gram poedersuiker
1 ei
zo nodig 1 eetlepel water
bloem voor op het werkblad



uitsteekvormpjes paashaasjes



Snijd de boter in stukjes.
Scheid het ei en doe de dooier in een kopje.
Later kun je met het eiwit, [glazuur maken](#).
Hiermee kun je de koekjes versieren.



Doe de bloem met de poedersuiker in een beslagkom.
Strooi het zout erbij.
Doe de boter er ook bij.



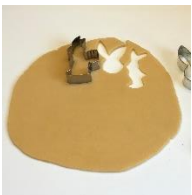
Wrijf met de vingertoppen de boter er door.
Blijf wrijven tot een kruimelig mengsel.
Doe de eidooier erbij.



Knead alles snel met de hand tot een soepel deeg.
Als het te droog is, doe dan de lepel water erbij.
Maak een bal van het deeg en verpak het in folie.
Leg het deeg 20 minuten in de koelkast.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 180 graden.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Haal het deeg uit de koelkast en leg het op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.



Steek met uitsteekvormpjes paashaasjes uit het deeg.
Leg de paashaasjes voorzichtig op de bakplaat.
Rol de restjes deeg opnieuw uit.
Steek hier ook weer paashaasjes uit.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in 20 minuten goudbruin en gaar.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.
Als je de koekjes wil glazuren, moeten ze helemaal afgekoeld zijn.