



Mummiebroodjes

voor 30 traktaties / 180 kcal per stuk

- 1 pak volkoren broodmix
- 30 (vegetarische) knakworstjes
- 1 ei
- 2 eetlepels halfvolle melk of verrijkte sojadrink
- 60 suikeroogjes

- Handmixer of keukenmachine
- Deegroller
- Keukenkwast
- Bakpapier
- Bakplaat

1. Bereid de broodmix met een handmixer of in een keukenmachine volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verdeel het deeg in 30 stukjes en rol in dunne slangetjes van 40-50 cm.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Wikkel het deeg om de knakworstjes. Houd een gedeelte vrij voor het hoofd van de mummie.
5. Leg de mummies op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Roer het ei met de melk los en bestrijk er het deeg mee met het keukenkwastje.
7. Bak de mummiebroodjes in 10-15 minuten lichtbruin in de oven.
8. Snijd de worstjes een stukje in en druk daar 2 oogjes in.

Tip

Bak van restjes brooddeeg broodjes.

Tip

Maak je de traktatie eerder? Wacht met stap 8 en bewaar de mummiebroodjes in de koelkast.