



Kaas-toverstafjes

voor 30 traktaties / 120 kcal per stuk

- ½ pak volkoren broodmix
- 20 gram sesamzaad
- 1 kg jonge kaas 30+

- Handmixer of keukenmachine
- Deegroller
- Keukenkwastje
- Bakpapier
- Bakplaat
- Ster uitsteekvormpje

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 10 cm.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Rol de stengels in het sesamzaad en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak de stengels in 10 minuten lichtbruin in de oven en laat afkoelen.
6. Snijd de kaas in 2 cm dikke plakken en steek er met het uitsteekvormpje 30 sterren uit.
7. Steek de sterren op de broodstengels en bewaar in de koelkast.

Variatie

Gebruik een ander uitsteekvormpje, bijvoorbeeld een hart of bloem. Niet zo veel tijd? Koop kant-en-klare volkoren soepstengels of broodsticks.

Tips

- Snijd of rasp restjes kaas en strooi over pasta of maak er een tosti mee. Bak van restjes brooddeeg broodjes.
- Maak je de traktatie eerder? Bewaar het in de koelkast.