



Ingrediënten

- 6 eieren
- 1 grote rol croissant deeg van Dannerole
- 1 ei (los geklopt)
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 1 of 2 doosjes tuinkers

Bereiding.

Kook de eieren hard in ca 7 minuten. Spoel ze daarna af onder de kraan en pel ze. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel het deeg in 6 driehoekjes. Zet in het midden een ei met de dikke kant beneden. Snijd er een klein plakje af zodat het ei beter blijft staan op het deeg. Vouw de punten van het deeg over het ei heen en pak het ei goed in. Zet de broodjes op een ingevetten ovenplaat en bestrijk het met het los geklopte ei en bestrooi met sesamzaad. Bak de broodjes in ca 15 minuten gaar in het midden van de oven.

Serveer ze warm of koud op een bedje van tuinkers.