

## Ingrediënten

350 g (gram) Bloem  
7 g (gram) Zout  
10 g (gram) Witte basterdsuiker  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist  
30 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)  
195 ml Volle melk (lauw)

## Keukenspullen

Mengkom  
Bakplaat  
Bakpapier  
Naald (gaatje prikken in eieren)  
Kwastje

---

## 1. Deegbolletjes maken

Meng de **bloem (350 g)**, **witte basterdsuiker (10 g)**, **zout (7 g)** en het **gist (1 zakje)** door elkaar. Voeg de **boter (30 g)** en de **lauwe melk (195 ml)** toe en meng tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Het deeg is goed wanneer er een vliesje van het deeg getrokken kan worden.

Maak van het deeg een mooie gladde bol. Laat deze bol een half uur rijzen onder een vochtige theedoek.

Verdeel het deeg in 10 gelijke delen. Ieder stukje zal dan ongeveer 60 gram wegen. Maak hier mooie bolletjes van.

---

---

## 2. Kransbroodjes vormen

Het is de bedoeling dat de bolletjes gelijke strengen worden. Rol voorzichtig een korte streng van het bolletje. Herhaal deze stap 2 keer totdat er een streng van 35 cm ontstaat. Vouw de streng dubbel en draai de strengen om elkaar heen. Verbind de uiteinden stevig met elkaar. Vorm nu een kransje. Stop vervolgens het verbindingspunt aan de onderkant van je kransje. Zo zie je de verbinding niet.

Leg de kransjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Leg de broodjes minimaal 4 centimeter uit elkaar in verand met het rijzen. Dek de broodjes af met een vochtige theedoek.

Laat de kransjes 60 minuten rijzen op een tochtvrije warme plaats.

---

## 3. Kransbroodjes bakken

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Klop **één ei** los en bestrijk de broodjes voorzichtig met een kwastje.

Prik onderin de overig **eieren (10 stuks)** een klein gaatje, doe dit bijvoorbeeld met een naald. Plaats in het midden van iedere broodkrans voorzichtig een ei.

Bak de broodjes in 9-11 minuten goudbruin. Haal de broodjes uit de oven en bestrijk ze direct met een kwastje met roomboter/margarine. Zo blijven de sprinkles plakken en krijgen de broodjes een mooie glans. Versier tenslotte de broodjes met de **sprinkles**.