

Kaneelbroodjes met glazuur

Zin in de geur van versgebakken kaneel en een heerlijk zachte, luchtige traktatie? Deze Cinnamon Rolls, oftewel kaneelbroodjes, zijn een echte klassieker die iedereen blij maakt. Met hun smeuïge deeg, warme kaneelvulling en onweerstaanbare zoete topping zijn ze perfect voor een gezellig ontbijt, brunch of genietmoment bij de koffie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715
5,65 €



Wilton Recipe Right Moule Rectangulaire 33x22,9cm

03-0-0039
9,29 €



LOYAL Racleur et Coupe pâte avec Poignée 15cm

LS3715
6,49 €



Bruggeman Levure Instantanée 5x11g

BRUG15000174
3,41 €



Soezie Original Farine de Blé Complet 2,5kg

SOE25000150
6,62 €



Fackelmann Fouet Danois à Pâte

FM31138
8,09 €

Ingrediënten

- 150 gram zachte boter
- 270 ml melk
- 1 ei
- 10 gram Bruggeman Instant gist
- 500 gram Soezie original tarwebloem
- 10 gram zout
- 40 gram suiker
- 150 gram basterdsuiker
- 1½ el kaneelpoeder
- 100 gram Dip'n Drip Mix White
- 14 ml heet kraanwater

Benodigdheden

- Wilton Recipe Right Rechthoekige Bakvorm 33x22,9cm
- LOYAL Scraper en Cutter met Handvat 15cm

Stap 1: Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op 175°C.

Stap 2: Maak het deeg

Meng 60 g zachte boter, 270 ml lauwwarme melk en 10 g gist in een kom. Doe vervolgens 500 g Soezie Original Tarwebloem en 1 ei in een grote mengkom. Voeg het melk-gistmengsel toe en kneed het geheel tot een soepel deeg.

Stap 3: Voeg de vulling toe

Rol het deeg uit tot een rechthoek. Bestrijk het deeg met 90 g zachte boter. Verdeel vervolgens 150 g basterdsuiker en 1½ eetlepel kaneelpoeder gelijkmatig over het deeg. Rol het deeg stevig op vanaf de lange zijde.

Stap 4: Snijd het deeg

Snijd de deegrol in 9 gelijke stukken. Plaats de kaneelbroodjes in de Wilton Recipe Right Rechthoekige Bakvorm.

Stap 5: Laat het deeg rijzen

Laat de kaneelbroodjes 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek. Giet daarna voorzichtig 270 ml melk over de kaneelbroodjes.

Stap 6: Bak de kaneelbroodjes

Bak de kaneelbroodjes 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven, totdat ze goudbruin en gaar zijn.

Stap 7: Werk af met Dip 'n Drip

Bereid de FunCakes Dip 'n Drip Wit Mix door 100 g mix te mengen met 14 ml heet kraanwater. Roer tot een glad glazuur.

Advies & tips

Hoe bewaar je kaneelbroodjes?

Bewaar je cinnamon rolls in een goed afgesloten trommel of bewaardoos op kamertemperatuur. Zo blijven ze ongeveer 2 tot 3 dagen lekker vers.

Kan je kaneelbroodjes invriezen?

Ja, kaneelbroodjes zijn goed in te vriezen. Verpak ze luchtdicht en bewaar ze tot 3 maanden in de vriezer.

Hoe verwarm je kaneelbroodjes?

Verwarm kaneelbroodjes ongeveer 15-20 seconden in de magnetron of 5 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C. Zo worden ze weer heerlijk zacht en warm.