

# de leukste taarten shop



## Kaneelbroodjes

Maak zelf heerlijke kaneelbroodjes from scratch!  
Lekker voor bij de brunch of smikkelen bij de koffie!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Dip 'n Drip White 375g

F54715  
€5.65



Dr. Oetker Yeast 3x 7g

1-50-100101  
€1.09

# de leukste taarten shop

## **Ingrediënten voor ca. 14 broodjes**

- 550 g banketbloem
- 7 g gist
- 125 ml warme melk
- 125 ml water (30 graden)
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 1 ei
- 90 gram gesmolten roomboter
- Snufje zout

## **Voor de vulling**

- 125 gram gesmolten roomboter
- 150 gram fijne kristalsuiker
- 2 a 3 eetlepels kaneel

## **Voor de decoratie**

- FunCakes Dip 'n Drip Wit

## **Stap 1: Maak het deeg en laat rijzen**

Los 7gr gist op in 125 ml warm water en zet dit 5 minuten apart.

Meng 550gr banketbloem, de 125 ml warme melk, 50 gram fijne kristalsuiker, 90 gram gesmolten roomboter, ei en zout in een mengkom. Zet dit onder de mixer met deeghaak en voeg al draaiend het water met gist toe. Laat dit op de middelste stand 10 minuten draaien totdat je mooi glad en soepel

# de leukste taarten shop

deeg hebt gekregen. Haal het deeg uit de kom, bestrooi de binnenkant van de mengkom met bloem en leg de bal deeg terug. Dek af met plasticfolie en laat dit 1 uur rijzen op een warme plek. Je kan hier ook de oven voor gebruiken: Zet de oven op 30 graden met een bakje water op de bodem.

## **Stap 2: Bestrijk met roomboter en bestrooi met kaneel en suiker**

Na het rijzen kneed je het deeg even snel door en rol je het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een grote lap van ongeveer 25x35 cm.

Bestrijk de lap deeg royaal met 125 gram gesmolten roomboter. Doe 150 gram fijne kristalsuiker en de kaneel in een bakje en meng dit door elkaar. Strooi dit over de deeglap uit. Rol het deeg vanaf de lange kant op en snijd het in plakken van 2,5 cm. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en laat de broodjes nogmaals 45 minuten rijzen tot ze in volume verdubbeld zijn.

## **Stap 3: Bak de broodjes gaar in de oven**

Bak de broodjes in een voorverwarmde oven van 200 graden (heteluchtoven 180 graden) in ongeveer 25-30 minuten gaar en goudbruin.

## **Stap 4: Decoreer de broodjes met de Dip 'n Drip**

Doe wat dip 'n drip in een schaaltje en verwarm dit 10 seconden in de magnetron en doe het in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en drizzle dit over de broodjes.