

Kaneelbroodjes cinnabun

Niveau: Moeilijk • Categorie: Overig

Recept voor Kaneelbroodjes cinnabun.

Ingrediënten

- **4 kopjes** (580 g) bloem voor alle doeleinden
- **1** /2 kopje (107 g) kristalsuiker
- **3** /4 theelepel (6 g) fijn zeezout
- **1** /3 kopje (84 g) boter
- **1 kopje** (235 g) lauwe volle melk
- **21** /4 theelepel (7 g) instantgist
- **2** eieren
- **1** eidooier
- **1 kopje** (225 g) bruine suiker
- **1 eetlepel** (14 g) muscovadosuiker
- **2.5 eetlepels** (17 g) kaneel
- **1** /3 kopje (84 g) boter
- **115 gram** roomkaas
- **3** /4 (90 g) kopjes poedersuiker
- **1** vanillestokje
- **3 eetlepels** (45 ml) volle melk

Bereidingswijze

- 1 Meng in een kom van een standmixer de bloem, kristalsuiker en fijn zeezout.
- 2 Voeg de zachte, ongezoeten boter toe en meng met twee vorken.
- 3 Meng in een aparte kom de lauwe volle melk en instantgist.
- 4 Voeg met de deeghaak op middelhoge snelheid het gistmengsel, de hele eieren en de eidooier toe. Mix 2-3 minuten.
- 5 Kneed het deeg 30-60 seconden op een licht met bloem bestoven werkblad. Doe het deeg in een ingevette kom, dek af met plasticfolie en laat het 90 minuten rijzen.
- 6 Als het deeg klaar is, meng je de bruine suiker, muscovadosuiker en kaneel.
- 7 Leg het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak en druk het plat tot een grote rechthoek.
- 8 Bestrijk de hele rechthoek met zachte ongezoeten boter en strooi de kaneelsuiker gelijkmatig over het hele deeg.
- 9 Rol het strak op van onder naar boven. Snijd het in 5 cm dikke stukken.
- 10 Vet een ovenschaal van 23x33 cm in, bekleed de bodem met de broodjes en dek ze af met plasticfolie zodra ze gevuld zijn. Laat 30-45 minuten rijzen op kamertemperatuur.
- 11 Bak 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 190 °C. Laat 15 minuten afkoelen in de vorm.
- 12 Voor de vulling: klop de roomkaas en de poedersuiker erdoor tot een glad mengsel. Klop de volle melk erdoor tot een glad mengsel, voeg dan een half uitgeschraapt vanillestokje toe en klop alles goed door elkaar.
- 13 Besprenkel de kaneelbroodjes met het glazuur en serveer.

Toegevoegd door Matthieu