

Kaneelrolletjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

melk (3/4 mok, warm maar niet kokend)
2 1⁄2 theelepels verse gist
suiker (1/4 mok)
1 ei
1 eierdooier
boter (1/4 mok, ongezouten, gesmolten)
witte broodbloem (3 mokken)
3⁄4 eetlepel zout
1 scheutje olie
boter (1/4 mok, ongezouten)
bruine suiker (2/3 mok)
1 1⁄2 eetlepels kaneelpoeder
bloemsuiker

Bereidingswijze

1. **Giet de melk in de kom van een staande mixer en verbrokkel de gist in de melk. Roer tot de gist is opgelost.**
2. **Voeg na een paar minuten de suiker, het ei, de eierdooier en de boter toe. Mix tot een gladde massa.**
3. **Voeg dan de gezeefde bloem en het zout toe. Mix opnieuw en laat de mixer 8 minuten draaien tot je een gladde bal hebt.**
4. **Neem een grote kom en giet hier een scheutje neutrale olie in. Wrijf de kom hiermee in en leg dan het deeg in de kom. Dek af met plasticfolie en zet op een warme plaats. Na 1,5 uur is het deeg voldoende gerezen. (Dit kun je op voorhand doen: zet het deeg nu in de koelkast)**
5. **Rol het deeg uit tot een rechthoek.**

6. **Het is tijd voor de vulling. Smeer de boter over het deeg. Bestrooi verder met de suiker en het kaneelpoeder. Rol op tot je een lange worst krijgt. Snij deze in plakjes. Leg de plakjes naast elkaar op een beboterde ovenschaal.**

7. **Laat nog twintig minuutjes rijzen en zet dan 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

8. **Bestrooi met bloemsuiker.**