



DE ULTIEME CINNAMON ROLLS

VAN MARTA MAJEWSKA



INGREDIËNTEN

12 cinnamon rolls

Deeg:

- 525 g bloem voor wit brood
- 60 ml water
- 1 eetlepel instant gist
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 90 ml karnemelk, op kamertemperatuur
- 110 g fijne kristalsuiker
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- 1/2 koffielepel zout
- 80 g boter, gesmolten

Vulling:

- 125 g boter, gesmolten
- 150 g licht bruine suiker
- 100 g fijne kristalsuiker
- 2 eetlepels kaneel

Glazuur:

- 120 g roomkaas (type Philadelphia)
- 120 g bloedsuiker
- 2 eetlepels ahornsiroop
- 2 eetlepels melk

Coca-Cola



BEREIDING

1) Om het deeg te maken:

- Warm het water op tot 40°C. Doe water, gist en 1 eetlepel kristalsuiker in een mengbeker van een keukenrobot en meng alles goed samen. Laat 10 minuten rusten.
- Voeg de eieren, karnemelk, fijne kristalsuiker, zout en gesmolten boter toe. Meng alles goed.
- Voeg 300 g bloem toe en gebruik een deeghak om het deeg te kneden in de keukenrobot. Voeg de rest van de bloem toe en kneed gedurende 5 minuten tot een soepel deeg. Kleeft het deeg aan de randen van de mengbeker, voeg dan per keer 1 eetlepel van de bloem toe tot het deeg niet meer kleeft.
- Leg het deeg in een ingevette kom en dek af met vershoudfolie. Laat 2 uur rusten.
- Duw het deeg eerst voorzichtig in de kom en haal het daarna uit de kom. Leg het op een met bloem bestoven werkblad. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 50 x 40 cm.

2) Voor de vulling:

- Meng gesmolten boter met suikers en kaneel tot een glad mengsel. Bestrijk hiermee het deeg gelijkmatig.
- Rol het deeg tot een worst en snij hem in 12 dikke plakken.
- Besmeer een bakplaat met boter, doe het bakpapier erop en bestrijk het bakpapier weer met boter. Leg de rolletjes op de bakplaat en dek af met vershoudfolie. Laat 1,5u rusten.
- Bak de cinnamon rolls 18 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven gedurende 18 minuten.
- Maak ondertussen het glazuur: doe de roomkaas in een mengbeker van een keukenrobot en klop het los.
- Voeg geleidelijk de bloedsuiker toe en blijf kloppen. Voeg ahornsiroop en melk toe en meng tot een glad glazuur.
- Bestrijk de warme cinnamon rolls met het glazuur.
- Eet ze als ze nog een beetje warm zijn!

Smakelijk!

Coca-Cola