

ZWEEDSE KANEELBROODJES (KANELBULLAR)

Land: Scandinavisch

Maaltijd: Ontbijt en lunch

Porties: 1 portie (12 broodjes)

Bereidingstijd: 30 min. + 1,5 uur rijzen + 15 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (12 BROODJES)

voor het deeg

- 500 gram bloem
- 10 gram gist
- 10 gram zout
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 300 ml melk
- 50 gram roomboter

voor de vulling

- 2 tl kaneel
- 2 tl kardemom
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker
- 100 gram roomboter (op kamertemperatuur)

voor het glazuur

- 1 ei
- 1,5 el suiker

extra nodig

- mixer

WAT GA JE DOEN

Verwarm de melk tot lauwwarm (bijv. in de magnetron) en los hier de gist in op. Laat even staan. Smelt de boter in de magnetron of in een pannetje.

Meng de bloem met het zout. Voeg vervolgens de suiker, de gesmolten boter, het ei en het melkgistmengsel toe. Meng goed door elkaar. Kneed met de hand of in een keukenmachine met kneedhaak ongeveer 5-10 minuten tot je een zacht en soepel deeg hebt. Vet een kom lichtjes in

met een beetje olie of boter en laat hierin het deeg afgedekt met een theedoek minimaal 60 minuten rijzen, tot het in omvang verdubbeld is.

Mix voor de vulling de zachte boter met de suiker tot een luchtig en romig mengsel. Meng hier vervolgens de kaneel en kardemom door.

Haal het gerezen deeg uit de kom. Verdeel in 2 stukken (dat werkt makkelijker) en rol beide stukken uit tot een dunne rechthoek. Verdeel de vulling over het deeg.

Voor het vormen van de broodjes heb je 2 opties. De eerste manier is om het deeg in de lengte op te rollen. Snijd vervolgens plakken van ongeveer 2 cm breed, zo krijg je een soort 'slakkenhuisjes' (zie foto). Een andere mogelijkheid is om het deeg met een scherp mesje in de lengte in 6 repen te snijden (in totaal dus 12 repen van 2 lappen deeg). Wikkel een deegreep losjes om 2 vingers. Stop het uiteinde aan de bovenkant in het broodje. Zo krijg je een iets sierlijker, gedraaid broodje (ook op de foto te zien).

Leg de broodjes met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat (gebruik eventueel 2 bakplaten). Dek af met een rijszak of theedoek en laat nog 30 minuten narijzen.

Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C.

Klop het ei voor het glazuur los. Bestrijk de broodjes met het ei. Bestrooi tot slot met een beetje (grove) suiker.

Bak de broodjes ca. 15 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin zijn (check ook of de onderkant van de broodjes gaar en bruin is).

De broodjes zijn op de dag dat je ze gebakken hebt het allerlekkerst. Je kunt ze echter ook prima invriezen, warm voor het serveren eventueel nog even op in de oven.