



Desserten

## **Rozijnenbrood-rol**

**Voor 8 personen.**

### **Ingrediënten**

250 gram rozijnen  
1 eetlepel gist  
2 1/2 deciliter melk (op kamertemperatuur)  
60 gram ongezoeten boter (gesmolten)  
2 theelepels zout  
1 eetlepel suiker  
180 gram suiker  
2 eetlepels kaneelpoeder  
1 1/2 kilogram tarwebloem  
1 ei (losgeklopt)  
olijfolie

### **Bereidingswijze**

Laat de rozijnen 10 minuten weken in een kommetje warm water en laat ze uitlekken. Los de gist op in 2,5 dl water op kamertemperatuur. Roer er dan de melk onder en vervolgens ook de gesmolten boter, het zout en 1 eetlepel suiker. Meng er dan langzaam de bloem onder met de handen.

Meng de rozijnen met 1 eetlepel bloem en kneed ze dan onder het deeg. Het is klaar als je er een bol van kunt vormen met een beetje weerstand. Vet een kom in met olie, leg er het deeg in, afdekken met een schone handdoek en ongeveer een uur laten rijzen op een warme plek.

Meng ondertussen het kaneelpoeder onder de suiker. Verdeel het gerezen deeg in twee. Rol ze op een met bloem bestoven oppervlak uit tot een lange lap. Borstel die in met ei. Rijkelijk bestrooien met kaneelsuiker en vervolgens oprollen.

Leg de rollen in een langwerpige bakvorm met de sluiting naar beneden. Afdekken met een handdoek en nog 30 minuten laten rijzen. Inborstelen met ei en 35 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 190°.

