



Overige

Zoete kaneelbroodjes met kardemom

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram bruine suiker (+ extra)
40 gram boter (gesmolten)
1 theelepel kaneelpoeder
200 milliliters melk (lauw)
7 gram gedroogde gist
50 gram poedersuiker
1 eetlepel kardemom
1 eetlepel zure room
370 gram bloem
snuifje zout
1 ei

Bereidingswijze

Los de gist op in de lauwe melk. Kluts het ei los. Meng de bloem met de helft van het ei en een snuf zout door elkaar. Roer het melkmengsel door de bloem en kneed tot een samenhangend deeg. Leg het deeg in een kom, dek af met een keukenhanddoek en laat 45 minuten rusten.

Rol het deeg op een bebloemd werkblad uit tot een lap van ongeveer 30 X 40 cm. Roer de bruine suiker, het kaneel- en kardemompoeier door de gesmolten boter. Bestrijk over de hele deeglap. Rol het deeg vanaf de lange kant op tot een 'worst' en druk de naad een beetje aan. Snij de rol in plakken van ongeveer 2,5 cm. Doe wat extra bruine suiker in een kommetje en dip elk plakje er even in. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat nog afgedekt 20 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de broodjes in 25 minuten gaar en goudbruin. Haal ze daarna uit de oven, keer ze om en laat afkoelen.

Roer de poedersuiker met een scheutje water los. Meng er de zure room onder. Bestrijk er royaal de kaneelbroodjes mee.

Keukenbenodigdheden

Oven

