



Desserten

Kaneelbroodjes met pecannoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de broodjes

250 gram zelfrijzende bloem
90 gram roomboter (in kleine blokjes)
3 eetlepels poedersuiker
160 milliliter melk
1 eetlepel water
1 snuifje zout

Voor de vulling

50 gram bruine suiker (+ extra)
70 gram pecannoten (gehakt)
2 theelepels kaneel
50 gram rozijnen
40 gram boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180° C. Zeef de bloem en het zout in een kom. Kneed met koude handen de boter door de bloem.

Maak een kuiltje in het midden van de bloem en giet er de melk in. Meng alles met een lepel tot een zacht deeg. Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van 50 bij 60 cm. Smelt de boter en roer er de noten, rozijnen, suiker en kaneel door. Verdeel dit mengsel over het deeg. Rol het deeg vanaf de lange kant op. Druk het laatste stuk wat aan, zodat de rol niet kan opengaan. Snij de rol in plakken van 2 cm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met wat bruine suiker.

Zet 25 minuten in de oven totdat de broodjes goudbruin zijn. Laat afkoelen. Meng het poedersuiker met het water en bestrijk hier de broodjes mee.

Keukenbenodigdheden

Oven

