



Overige

## Kaneelbroodjes

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

750 gram bloem  
400 milliliters melk (lauwwarme)  
7 gram gedroogde gist  
50 gram roomboter (gesmolten)  
80 gram bruine suiker  
3 theelepels kaneel  
1/2 theelepel zout  
1 ei

### Bereidingswijze

Doe de bloem samen met het zout en het ei in een kom en roer door elkaar. Los de gist op in de melk. Roer door de bloem en kneed tot een samenhangend deeg. Leg het deeg in een kom en dek af met een keukenhanddoek. Laat 40 minuten rusten.

Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een rechthoek van 50 x 60 cm.

Roer de bruine suiker en kaneel door de gesmolten boter. Verdeel over het deegvlak. Rol het deeg vanaf de lange kant op. Druk het laatste stukje voorzichtig aan. Snij in plakken van 2,5 cm en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg er een keukenhanddoek over en laat 20 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de broodjes 25 minuten in de oven en laat een beetje afkoelen. Draai de broodjes allemaal even om zodat de bovenkant ook even in het bruine suikermengsel komt te liggen. Laat verder afkoelen.

**Tip:** Top de broodjes nog af met een laagje sinaasappelglazuur.

### Keukenbenodigdheden

Oven

