

Recept: Makkelijke cinnamon rolls van croissant deeg (kaneelbroodjes)



Cinnamon rolls zijn eigenlijk gewoon hetzelfde als Hollandse kaneelbroodjes toch?! Dit is een makkelijke variant, gemaakt met kant-en-klaar croissant deeg. Met dit recept staan ze supersnel op tafel!

Recept: Makkelijke cinnamon rolls van croissant deeg (kaneelbroodjes)

Hoeveelheid: ongeveer 8 stuks

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten:

1 rol super croissants deeg

30 gr boter

1-2 el bruine suiker

2 tl kaneel

Suiker glazuur:

6 el poedersuiker

een paar druppels water

Bereiding:

- Verwarm de oven voor. Voor de temperatuur kun je het beste op de verpakking van het croissant deeg kijken, dan weet je zeker dat het klopt. In mijn geval is dit 200 graden.
- Smelt de boter en voeg vervolgens het kaneel toe aan de boter. Meng goed.
- Rol het croissant deeg uit en maak de stippellijn een beetje dicht, zodat de stipjes niet meer te zien zijn.
- Verdeel de kaneel boter over het croissant deeg. Strooi hier de suiker overheen en rol het deeg nu tot een grote rol. Snijd vervolgens plakjes van deze rol, ongeveer 8 stuks. Dit kan een beetje verschillen aan de grootte van het deeg.
- Leg de rolletjes nu op een bakplaat en bak de kaneelbroodjes af in ongeveer 10-14 minuten of tot de rolletjes gaar en goudbruin zijn!
- Maak tijdens de oventijd het suiker glazuur door een paar druppels water bij het poedersuiker te mengen. Wees voorzichtig, je hebt echt maar een paar druppels nodig! Verdeel het glazuur over de kaneelbroodjes als ze een beetje afgekoeld zijn.

Liefs,
Jaimy

