

# KANEELBROODJES

met geroosterde hazelnoten



Ingrediënten deeg	Ingrediënten vulling
<ul style="list-style-type: none"><li>- 200 g halfvolle of volle melk</li><li>- 15 g verse gist</li><li>- 500 g bloem</li><li>- 100 g ei (2 medium eieren)</li><li>- 45 g suiker</li><li>- 8 g zout</li><li>- 110 g boter in blokjes</li><li>- 160 g rozijnen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 85 g half-zachte boter in blokjes</li><li>- 75 g donkere cassonade of basterd suiker</li><li>- 8 g kaneel</li><li>- 50 g geroosterde hazelnoten (je kan eventueel zelf hazelnoten roosteren in een antikleef pan op je vuur)</li><li>- Ronde springvorm van 26 cm diameter (mag ook in een rechthoekige bakvorm of je kan de rolletjes los op een bakplaat leggen)</li><li>- Voor het <b>glazuur</b>: 125 g bloedsuiker en 20 g water + enkele druppels vanille-extract</li></ul>

## Werkwijze deeg

1. Doe de melk en de gist in de mengbeker en meng.  
**1 min / 37°C / snelheid 2**
2. Voeg de bloem, de eieren, de suiker en het zout toe en kneed.  
**5 min / kneedfunctie**
3. Voeg de boter in kleine blokjes toe en kneed.  
**5 min / kneedfunctie**
4. Terwijl de thermomix kneedt voeg je beetje bij beetje de rozijnen toe.  
**5 min / kneedfunctie**
5. Leg het deeg in een kom en laat rijzen op een warme plaats tot het verdubbeld is in volume.

### Werkwijze vulling

1. Hak de hazelnoten fijn in de thermomix en haal ze uit de beker.  
**8-10 sec / snelheid 7**
2. Doe de boter met de donkere suiker en het kaneel in de beker en meng (spatel naar beneden).  
**20 sec / snelheid 4**
3. Voeg de gemalen hazelnoten toe en meng tot een mooie pasta en breng over in een kommetje.  
**10 sec / snelheid 3**

### Werkwijze bakken en afwerking

4. Haal het deeg uit de kom, bol op en rol uit tot een rechthoek van ongeveer 40-30 cm.
5. Smeer de pasta uit over het deeg. Laat onderaan een strook van 4 cm vrij. Rol het deeg van boven naar beneden en druk de naad mooi aan. Snij de rol in 10 gelijke delen. Leg de rolletjes in een bakvorm en laat 30-45 min rijzen.
6. Verwarm de oven op 180° C.
7. Bak het geheel af gedurende 25-30 minuten.
8. Laat afkoelen op een rooster.
9. Maak het glazuur. Doe de bloedsuiker met het water en het vanille-extract in de beker en meng.  
**5 min / 50 °C / snelheid 3**
10. Verdeel het glazuur over het brood.

## Foto's

