Cinnamon Rolls (Kaneelbroodjes)

Ingrediënten

135 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Witbrood
275 ml Water (handwarm)
1.5 tl (theelepels) Kaneel
125 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker

Keukenspullen

Deegroller
Huishoudfolie
Mixer met deeghaken
Mengkom
Theedoek

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

2. Cinnamon rolls maken

Doe de **Koopmans Witbrood broodmix (1 pak)** en wat **boter (20 g)** in een beslagkom en voeg het handwarme **water (275 ml)** toe.

Kneed het mengsel circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Laat het deeg in een kom, afgedekt met huishoudfolie, minimaal 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Smelt vervolgens de rest van de **boter (115 g)** in een pan en voeg de **kaneel (1,5 tl)** toe. Meng goed.

Rol het brooddeeg uit tot een rechthoekige plak van circa 1 cm dik. Verdeel de gesmolten boter over het deeg en strooi er de **lichtbruine basterdsuiker (125 g)** overheen.

Rol het deeg op over de lengte en snijd de rol in gelijke stukken zodat je 10 à 11 kaneelbroodjes hebt. Leg de cinnamon rolls op een met bakpapier bedekte bakplaat en dek het af met folie of een schone theedoek. Laat de kaneelrolletjes nog een half uurtje rijzen op kamertemperatuur.

Bak de cinnamon rolls in het midden van de oven in 25 tot 30 minuten goudbruin.