

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Kaneelbroodjes
70 g (gram) Boter of margarine
150 ml Water (handwarm)
4 tl. (theelepels) Pumpkin spice
1 tl. (theelepels) Bloem om te bestuiven
40 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op: **200°C** (elektrische oven), **180°C** (hete lucht) of stand **4** (gasoven).



2. Deeg bereiden

Meng de inhoud van het zakje gist met het water en meng het tot de gist is opgelost. Voeg de bakmix en 30 g boter toe. Meng 1 minuut goed door elkaar op de laagste stand van de mixer. Kneed het deeg vervolgens 3 minuten op de middelste stand. Kneed het deeg met de hand verder tot een soepel deeg. Dit kan enkele minuten duren, het deeg is goed als je er een dun vliesje van kan trekken.

Laat het deeg vervolgens 10 minuten rijzen.

Meng ondertussen de kaneelsuiker en de pumpkin spices met resterende 40 g boter tot een goed smeerbare vulling.

Bestrooi het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een plak van circa 20 cm breed en 40 cm diep. Verdeel de kaneelvulling met een spatel over het deeg. Laat aan de boven- en onderkant circa 2 cm vrij en bestrijk de onderkant van het deeg licht met water. Rol het deeg van boven naar onder op, zodat er een rol van 20 cm ontstaat. Plak het nat gemaakte stukje deeg goed vast.



3. Pumpkin spice cinnamon rolls bakken

Verdeel de rol in 8 stukken en leg ze in de ingevette ovenschaal. Duw de deegplakjes iets plat tot ze circa een doorsnede van 7 cm hebben. Laat de deegplakjes minimaal 40 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Bak de kaneelbroodjes circa 15 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 200 graden (elektrische oven).

Laat de kaneelbroodjes afkoelen.



4. Glazuur maken en toevoegen

Meng 40 g poedersuiker met 8 g warm water (circa 3 kleine theelepels). Voeg het water per theelepel toe, zodat het glazuur niet te dun wordt. Het glazuur moet ongeveer de dikte van yoghurt hebben. Laat het glazuur over de kaneelbroodjes druppelen.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op: **200°C** (elektrische oven), **180°C** (hete lucht) of stand **4** (gasoven).



2. Deeg bereiden

Meng de inhoud van het zakje gist met het water en meng het tot de gist is opgelost. Voeg de bakmix en 30 g boter toe. Meng 1 minuut goed door elkaar op de laagste stand van de mixer. Kneed het deeg vervolgens 3 minuten op de middelste stand. Kneed het deeg met de hand verder tot een soepel deeg. Dit kan enkele minuten duren, het deeg is goed als je er een dun vliesje van kan trekken.

Laat het deeg vervolgens 10 minuten rijzen.

Meng ondertussen de kaneelsuiker en de pumpkin spices met resterende 40 g boter tot een goed smeerbare vulling.

Bestrooi het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een plak van circa 20 cm breed en 40 cm diep. Verdeel de kaneelvulling met een spatel over het deeg. Laat aan de boven- en onderkant circa 2 cm vrij en bestrijk de onderkant van het deeg licht met water. Rol het deeg van boven naar onder op, zodat er een rol van 20 cm ontstaat. Plak het nat gemaakte stukje deeg goed vast.



3. Pumpkin spice cinnamon rolls bakken

Verdeel de rol in 8 stukken en leg ze in de ingevette ovenschaal. Duw de deegplakjes iets plat tot ze circa een doorsnede van 7 cm hebben. Laat de deegplakjes minimaal 40 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Bak de kaneelbroodjes circa 15 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 200 graden (elektrische oven).

Laat de kaneelbroodjes afkoelen.



4. Glazuur maken en toevoegen

Meng 40 g poedersuiker met 8 g warm water (circa 3 kleine theelepels). Voeg het water per theelepel toe, zodat het glazuur niet te dun wordt. Het glazuur moet ongeveer de dikte van yoghurt hebben. Laat het glazuur over de kaneelbroodjes druppelen.