

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Witbrood
135 g (gram) Boter of margarine
275 ml Water (handwarm)
2.5 tl. (theelepels) Pumpkin spice
1.5 tl (theelepels) Kaneel
40 g (gram) Poedersuiker
3 tl. (theelepels) Water
125 g (gram) Donkere basterdsuiker

Keukenspullen

Mengkom
Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie



1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op: **220°C** (elektrische oven), **200°C** (hete lucht) of stand **4** (gasoven).

2. Kaneelbroodjes bereiden

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)** en **pumpkin spice kruiden (2,5 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 Pumpkin Spice Cinnamon Rolls in het midden van de oven in 25 tot 30 minuten goudbruin.



3. 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.