Suikerbrood van oliebollenmix

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Oliebollenmix Origineel
500 ml Water (lauwwarm)
1 tl. (theelepels) Kaneel
250 g (gram) Parelsuiker

Keukenspullen

Broodblik
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Dr. Oetker Bakspray

1. Suikerbrooddeeg maken

Doe de **Koopman Oliebollenmix (1 pak)** in de beslagkom en voeg het handwarme **water (500 ml)** toe.

Gebruik je suikerklontjes, maak ze dan eerst kleiner. Voeg de **kandijsuiker (1 handje)** of suikerklontjes en de **kaneel (3 el)** toe aan het oliebollenbeslag. Roer dit door het oliebollenbeslag zodat het mooi verdeeld is, de kaneel mag gemarmerd te zien zijn.

Doe het suikerbrooddeeg in een ingevet cakeblik of broodvorm, bedek deze met plasticfolie en laat het suikerbrooddeeg 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur. Verwarm, tegen het einde van de rijsstijd, de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

> **Suikerklontjes**
> In plaats van kandijsuiker kun je ook 10 suikerklontjes gebruiken.

2. Suikerbrood bakken

Bak het suikerbrood van oliebollenmix in ongeveer 20-30 minuten iets onder het midden van je oven af.