



Cinnamon rolls

10 personen
135 minuten

Ingrediënten

Voor het deeg:

5dl volle melk

200 gram kristalsuiker

114 gram gesmolten roomboter

625 gram tarwebloem

6 gram bakpoeder

14 gram gist

1 theelepel zout

Voor de vulling:

135 gram donkere basterdsuiker

150 gram roomboter

1 theelepel kaneelpoeder

6 eetlepels fijngehakte pecannoten

8 eetlepels caramel pasta

4 eetlepels gebruieneerde pecannoten
boter om in te vetten

- * Meng in een kom de lauwwarme melk met de gesmolten boter en de suiker.
- * Strooi de gist eroverheen, meng kort door en laat zo'n 10 minuten staan.
- * Voeg ongeveer 500 gram van de bloem toe, mix kort met behulp van een spatel. Het hoeft enkel gemengd te worden.
- * Dek de kom af met een vochtige doek en laat op een warme plek in de keuken 1 uur rijzen tot het ongeveer verdubbeld is qua volume.
- * In de tussentijd kan de vulling bereid worden. Verwarm de oven voor op 180°C en vet een ondiepe ovenschaal of taartvorm in met de boter.
- * Verwijder de vochtige doek van het deeg, voeg de rest van de ingrediënten toe en meng tot een homogene massa.
- * Bebloem de werkbank en leg er het deeg op. Kneed ongeveer 10 minuten goed door. Het dient een zeer soepel deeg te worden dat terugveert als je eraan trekt, maar niet aan je handen blijft plakken.
- * Rol het deeg met behulp van een rolstok uit tot een rechthoek van ongeveer 1 centimeter dikte en verdeel er de vulling over.
- * Rol het deeg nu op als een rol en snijd dan in plakken van ongeveer 8 centimeter dikte.
- * Leg deze tegen elkaar aan in de ingevette schaal.
- * Dek opnieuw af met een vochtige doek en laat ongeveer 30-45 minuten rijzen.
- * Neem de doek weg en bak de cinnamon rolls in ongeveer 30 minuten mooi goudbruin en gaar.
- * Druppel er caramel pasta overheen en garneer met de gebruieneerde pecannoten.

Smakelijk!