



Kanelbullar (kaneelbroodjes)

Zweedse kaneelbroodjes met een vulling van boter, kaneel en kardemom, afgewerkt met parelsuiker. Onmisbaar bij de Zweedse koffiepauze fika.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	12'	12	Dessert

Ingrediënten

Voor het deeg:

500 g bloem

50 g suiker

1 zakje gedroogde gist (7 g)

250 ml lauwe melk

75 g zachte boter

1 tl gemalen kardemom

Snuf zout

Voor de vulling:

75 g zachte boter

50 g suiker

2 eetlepel kaneel

Afwerking:

1 losgeklopt ei

Parelsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist op in de lauwe melk. Meng in een grote kom de bloem, suiker, kardemom en zout.
- 2.** Giet er de melk bij, voeg de boter toe en kneed 10 minuten tot een soepel deeg. Laat afgedekt 40 minuten rijzen tot verdubbeld.
- 3.** Rol het deeg uit tot een rechthoek. Meng de zachte boter met suiker en kaneel en strijk dit uit over het deeg.
- 4.** Rol op tot een rol en snijd in 12 stukken. Leg ze in papieren vormpjes op een bakplaat en laat nog 30 minuten rijzen.
- 5.** Verwarm de oven voor op 220 graden. Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en bestrooi met parelsuiker.
- 6.** Bak 10 tot 12 minuten goudbruin. Laat afkoelen op een rooster.

Ontdek meer recepten op kookpot.be