



Cinnamon Rolls met homemade bladerdeeg

Zelf Cinnamon Rolls maken met homemade bladerdeeg? Dat is verrassend makkelijk én ontzettend lekker! De combinatie van knapperig, zelfgemaakt bladerdeeg met een zoete kaneelvulling zorgt voor echte verwenrolletjes waar je je vingers bij aflikt. Perfect als ontbijt, bij de koffie of gewoon als traktatie tussendoor.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Dip 'n Drip
Blanc 150g

F54810
3,15 €



Wilton Comfort Grip Spatule Courbée
22,5cm

03-3133
5,95 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
30x30cm pk/50

F83465
4,95 €



Pâtisserie Moule à Charnière Céramique
Ø26cm

P03314
16,19 €

Ingrediënten

- FunCakes Dip 'n Drip Wit 150 g
- 250 g Molino Pasini Bloem Type 1
- Snuf zout
- 370 g ongezouten roomboter
- 125 ml ijswater
- Bruine basterdsuiker
- Kaneel

Benodigdheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 30x30 cm pk/50
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Patisse Ceramic Springvorm Ø26cm

Stap 1: Begin met het maken van het bladerdeeg

Begin met het maken van ijswater door water en ijsklontjes bij elkaar te doen. Meng het bloem en zout in een kom. Voeg 250 g ongezouten roomboter in blokjes toe en roer dit even kort door elkaar. Vervolgens voeg je 125 ml ijswater toe en kneed je dit kort in een mixer met deeghaak. De bloem moet opgenomen zijn, maar de blokjes boter moet je nog wel kunnen zien. Kneed het geheel even door totdat je een platte schijf hebt. Verpak dit in folie en leg minimaal 30 minuten in de koelkast.

Stap 2: Maak de eerste toer

Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een rechthoek. Vouw de rechthoek in drieën, draai een kwartslag en rol weer uit tot een rechthoek. Vouw dit nogmaals in drieën. Dit noemen we een hele toer.

Stap 3: Laat rusten

Verpak het deeg in folie en laat het deeg minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

Stap 4: Herhaal toeren

Herhaal de stap van de toeren nog twee keer. Uiteindelijk heb je dus drie hele toeren gemaakt. Laat het deeg na de laatste toer in de koelkast liggen totdat je het nodig hebt.

Stap 5: Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op 225°C.

Stap 5: Maak de Cinnamon Rolls

Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap. Meng 120 g gesmolten boter met bruine basterdsuiker en kaneel naar smaak. Smeer dit uit met de Wilton Comfort Grip Spatula Hoek over de lap en rol het op. Snij dit deeg in kleine stukjes en leg dit in de Patisse Ceramic Springvorm bekleed met FunCakes Parchment Paper Sheets. Let op: Leg de stukjes niet te dicht naast elkaar, want ze rijzen erg in de



oven. Bak ongeveer 20-25 minuten in de oven.

Stap 6: Decoreer

Maak de Cinnamon Rolls helemaal af door er FunCakes Dip 'n Drip Wit overheen te drizzelen!

Stap 7: Geniet van deze overheerlijke Cinnamon Rolls met homemade bladerdeeg!