

Koffiebroodjes 8-10 stuks

Informatie

- Voorbereidingstijd: 30 minuten + 1 uur en 30 minuten voor het rijzen
- Baktijd: 15 minuten
- Oventemperatuur: 200 graden

Benodigheden

Deeg

- 250 ml melk
- 450 gram tarwebloem
- 1 ½ theelepel droge gist
- 80 gram suiker
- 60 gram boter
- 1 theelepel zout

Vulling

- 3 eetlepels zachte boter
- 75 gram bruine bastardsuiker
- 3 eetlepels rozijnen
- 1 theelepel kaneel

Glazuur

- 50 gram suiker
- 3 eetlepels water

Verpakking / versiering

- Coupeke eelofaan zakjes
- Lint 6 mm
- Kaartjes
- Sluitingen
- Versiering of bakvormen

Bereidingswijze

Deeg: Verwarm de melk op laag vuur tot lichaamstemperatuur. Neem de pan van het vuur en strooi de gist in de melk en klop deze erdoor. Klop dan de suiker erdoor en laat het mengsel 3 minuten rusten. Roer tot slot de (gesmolten) boter erdoor.

Meng de zout en de bloem in een kom en giet het melk/gist/boter mengsel door elkaar. Bestuif het keukenblad met bloem en kneed het deeg tot een glad deeg. Leg het deeg in een kom en dek het af met een schone theedoek en laat het op een warme plaats rijzen tot het volume is verdubbeld (na ongeveer 1 uur). Tip: plaats bij de kom met deeg een kopje met warm water.

Vulling: Rol het deeg uit tot een rechthoek van 30 x 60 cm en bestrijk het deeg met zachte boter. Meng de suiker, kaneel en rozijnen en strooi deze over de boter. Rol het deeg in de lengte op en snij deze in stukken van ongeveer 4 cm (8-10 rollen).

Bekleed een ronde bakvorm van +/- 30 cm doorsnee met bakpapier. Plaats de rollletjes 1 à 2 cm uit elkaar op hun kant in de bakvorm. Dek de bakvorm af met een schone theedoek en laat deze circa 30 minuten op een warme plek rijzen (niet te warm anders loopt de boter eruit).

Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de rollletjes in circa 15 minuten goudbruin.

Glazuur: Verhit voor het glazuur de suiker en water in een pan tot de suiker geheel is opgelost. Laat het dan circa 3 minuten doorkoken. Bestrijk de koffiebroodjes meteen uit de oven met het suikermengsel (of bestrooi het met poedersuiker) en klaar, smullen maar!

Smul smakelijk en veel succes!