

Cinnamon roll cake

Ingrédients

- 170g zachte boter
- 125g bruine suiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 3 eieren
- 150g bloem
- 6g bakpoeder
- 35g vloeibare room
- 25g bruine suiker
- 100g philadelphia
- 60g poedersuiker

Préparation

1. Ah de herfst, de vallende bladeren, de dalende temperaturen, maar vooral, de kaneel!
2. Goed, als je daar niet van houdt, ben je duidelijk niet op de juiste plek, maar voor degenen die zoals ik dol op kaneel zijn, kan ik alleen maar aanraden om deze ultra eenvoudige maar heerlijke recept uit te proberen, perfect om je favoriete warme drankje in dit seizoen te begeleiden.
3. Ik heb me laten inspireren door de beroemde cinnamon rolls, die rolletjes met kaneel en een ultra populaire creamcheese glazuur in het noorden van Europa en de Verenigde Staten, en ik heb een heel eenvoudige cake gemaakt, lichtjes geparfumeerd met vanille, gevuld met dezelfde bereiding als de cinnamon rolls: boter/suiker/kaneel en bedekt met dezelfde glazuur.
4. Resultaat, een super zachte en goed geparfumeerde cake!
5. Ingrediënten :Ik heb de kaneel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
6. Materiaal :Cakevorm Bereidingstijd: 15 minuten + 50 minuten baktijdVoor een cake van 20 cm lang
: Ingrediënten : zachte boter bruine suiker 1 theelepel vanille-extract 3 eieren bloem bakpoeder vloeibare room Voor de vulling als cinnamon roll : boter bruine suiker Kaneel naar wens, hier heb ik ongeveer een eetlepel toegevoegd Recept : Meng de zachte boter met de suiker en de vanille.
7. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, daarna de bloem en het bakpoeder die eerder zijn gezeefd.
8. Eindig met de room.
9. Voor de vulling als cinnamon roll, meng de zachte boter met de suiker en de kaneel.
10. In de ingevette en met bloem bestoven cakevorm of bekleed met bakpapier, wissel je lagen cakebeslag en kaneelboter af, en gebruik een mes om het beslag te marmeren en de kaneelboter lichtjes in het cakebeslag te integreren.
11. Eindig met een dunne laag kaneelboter over de hele lengte van de cake.
12. Bak in de voorverwarmde oven op 160°C gedurende 50 minuten (een mes dat in de cake is gestoken moet droog eruit komen) en laat het een paar minuten afkoelen voordat je het uit de vorm haalt.
13. Om ervoor te zorgen dat het zijn zachtheid behoudt, kun je het in plasticfolie wikkelen zodra je het uit de vorm haalt terwijl je wacht op de glazuur.
14. Je kunt de cake zo eten, maar als je nog dichter bij de cinnamon roll wilt komen, kun je een glazuur van roomkaas maken met: philadelphia poedersuiker Meng de ingrediënten goed door elkaar, smeer dan de glazuur over de afgekoelde cake en bestrooi met kaneel voordat je ervan geniet!