

Kaneelkoekjes à la cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g suiker
- 125g zachte boter
- 250g bloem
- 1 grote eetlepel kaneel
- 85g bruine suiker

Préparation

1. Met Kerstmis zijn er natuurlijk de bûches, maar niet alleen dat!
2. Er zijn ook de koekjes, in alle vormen en vaak heerlijk geurig, zoals hier met deze rolkoekjes in de stijl van cinnamon rolls: een heel eenvoudig en goed boterachtig koekjesdeeg en een vulling zoals in een kaneelrol voor een heerlijk smeltend koekje, om te genieten met een thee of een warme chocolademelk. Ingrediënten :Ik heb de kaneel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
3. Materiaal :Ik heb de deegroller met ringen (perfect voor een gelijkmatige deegdikte) van Guy Demarle gebruikt: code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (geaffilieerd).
4. Bereidingstijd : 20 minuten + 1u30 rust + 20 minuten bakkenVoor ongeveer dertig koekjes : Ingrediënten : Voor het deeg : 1 ei suiker zachte boter bloem Voor de vulling : zachte boter rote eetlepel kaneel bruine suiker Recept : Meng de zachte boter met de suiker.
5. Voeg het ei toe, dan de bloem en vorm een bal.
6. Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier, tot een dikte van 2 tot 3 mm.
7. Laat het deeg ongeveer 1 uur in de koelkast rusten.
8. Bereid ondertussen de vulling voor: meng de zachte boter met de suiker en de kaneel.
9. Verdeel de vulling over het koekjesdeeg en rol het op tot een rol.
10. Plaats het opnieuw in de koelkast voor minimaal 1u30, snijd dan koekjes (ze moeten minimaal 0,8 cm dik zijn, anders openen ze tijdens het bakken).
11. Plaats ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.
12. Bak in de voorverwarmde oven op 165°C gedurende 15 tot 20 minuten, laat ze daarna afkoelen voordat je ervan geniet!