

# Kaneelbollen

## Ingrediënten

---

110 ml lauwe melk  
1 st ei  
90 g zachte boter  
320 g bloem (voor wit brood)  
3 g zout  
20 g suiker (S2)  
10 g verse gist  
120 g donkere kandijsuiker  
10 g gemalen kaneel

## Bereidingswijze

---

- Maak het deeg voor de kaneelbollen. Doe de suiker bij de lauwe melk en los de verse gist hierin op. Zeef de bloem in een grote kom en maak er een kuiltje in. Strooi het zout op de zijkant (niet in het kuiltje). Klop het ei los en giet het samen met de melk en 40 gram gesmolten boter in het kuiltje. Kneed het deeg tot een bal en dek dit al met een vochtig doek. Laat het uur 1 uur rijzen op een warme plaats.
- Bestuif het werkblad met bloem en stort het deeg uit op het werkblad, rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van ongeveer 0,5cm dik. Laat het deeg weer een kwartier rusten.
- Meng ondertussen de gemalen kaneel met de kandijsuiker en de resterende boter (50gram).
- Vet een ovenschotel in met weinig boter en

# Kaneelbollen

bestuif met een beetje bloem.

- Bestrijk vervolgens het deeg met het mengsel van kaneel, kandijnsuiker en bloem. Rol het deeg op en snij het in porties van +/- 4,5cm. Normaal kan mijn 12 porties snijden uit dit deeg.

- Schik de rollen in de ovenschaal en dek de schaal af met een vochtig doek. Laat de rolletjes terug 40 minuten rijzen tot ze bijna verdubbeld zijn in volume.

- Verhit de oven op 180°C en bak de kaneelbollen gedurende 20 minuten of tot ze mooi goudbruin zijn. Laat even afkoelen alvorens te serveren. Ze zijn zowel lauw als koud overheerlijk.