

Kanel Bullar

40 - 45 kaneelbolletjes

Vorbereidingstijd ca. 2,5 uur

Baktijd in oven: 8 à 10 minuten

Ingrediënten

- Patentbloem (Lidl)
- 5 dl volle melk
- 2 x 150 gram roomboter (ongezouten)
- Gist(poeder)
- 1 ei
- Suiker
- Zout
- Kaneelpoeder
- 2 el kardemom (gemalen)
- 100 gram bruine amandelen



Keukengereedschap

- Kom (één groot en één klein)
- Keukenthermometer (bijvoorbeeld van de Action)
- pannelikker
- theedoek
- cupcakevormpjes (Hema)
- keukenkwastje

Bereiding

- Zet pan op laag vuur en laat de boter erin smelten tot ze helemaal vloeibaar is
- Voeg al roerend 5 dl melk toe
- Verwarm het mengsel tot 50 graden, zet het vuur dan af (keukenthermometer)

Bloem

- Doe 1 kilo bloem in een (aarden) schaal
- Doe er 2 zakjes gistpoeder bij (1 zakje is voor 500 gram)
- Voeg 2 el kardemom toe
- Draai een paar keer stevig aan de zoutbus
- Roer met stevige doch geduldige hand dooreen (ca. 5 minuten)
- Giet de melk/boter al roerend door het bloemmengsel heen (indien teveel afgekoeld, dan weer even opwarmen, nu tot 45 graden)

- (het gisten in de kom is ook al begonnen)
- Begin alles te kneden in de schaal tot de deegtextuur zo hecht is dat een bol ontstaat
- Voeg 4 schepjes (= ongeveer 7 el) suiker toe
- Na 15 minuten kneden wordt de bol kleiner, minder plakkerig
- Voeg bij eventuele plakkerigheid nog wat bloem toe
- Zet de deegbol in de schaal in een hoek met een theedoek erover
- Laat 50 minuten staan
- Na 50 minuten kneed je de bol opnieuw 'om de gist wakker te maken'

Vulling

- Snijd de bol door midden met een keukenmes
- Doe 150 gr roomboter in een kom
- Voeg 2 el kaneelpoeder en 4 eetlepels suiker toe, roer het goed door (taai klus!)
- Kneed het deeg, maak het dan plat met een roller tot je een vierkant krijgt
- Doe de vulling met suiker/kaneel erover en spreid over het deeg uit met een pannelikker
- Als het smeersel lichtbruin oogt mag er wat kaneel bij, het moet donkerbruin zijn
- Rol dan het deeg naar binnen, je ziet de bruine laag in elkaar gedraaid
- Doe de cupcakes op de bakplaat (zo'n 25 stuks)
- Snijd de rol in 20 stukjes van gelijke grootte, het eindpuntje omlaag
- Doe in de cupcakevormpjes
- Laat 20 minuten rijzen (met theedoek erover)
- Snijd 100 gram amandelen in kleine stukjes
- Kluts het ei
- Smeer de bovenkant van de cupcakes met een keukenkwastje in met ei
- Doe er stukjes amandel op de cupcakes
- Verwarm de oven voor op 230 graden
- Doe de bakplaten met cupcakevormpjes erin
- Haal ze na zo'n 9 minuten uit de oven, ze zijn dan heerlijk zacht en mild-zoet