



Geurige kaneelbroodjes met chocoladestukjes en passievruchtglazuur

Waar komt die heerlijke geur vandaan? Dat moeten de versgebakken kaneelbroodjes met chocoladestukjes zijn die net uit de oven komen. Eén hap en je bent in de zevende hemel. En dan hebben we het nog niet eens gehad over die heerlijke passievruchtglazuur die je als bonus erbij maakt.



ca. 40min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kaneel
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje pure chocoladedrops ⁶
- 2 passievruchten
- 50g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 3el boter ⁷
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- garde
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 554kcal, vet 36.4g,
koolhydraten 46.9g, eiwit 6.9g



1. Kaneelboter maken

Verhit de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Smelt 3el boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Klop een ei los in een kommetje met een garde. Roer de **helft van de kaneel** en een flinke snuf zout door de gesmolten boter en haal de pan van het vuur.



4. Kaneelbroodjes bakken

Bestrijk de **kaneelbroodjes** met het losgeklopte ei en bak 22-28min in de oven tot het **deeg** goudbruin en de **chocolade** gesmolten is.



2. Deeg beleggen

Rol het **deeg** met papier uit. Bestrijk gelijkmatig met de **kaneelboter** en bestrooi met de **vanillesuiker** en **chocoladedrops**.



5. Vruchtvlees losmaken

Halveer de **passievruchten** en schep het **vruchtvlees mét pitjes** eruit.



3. Kaneelbroodjes vormen

Rol het **deeg** los van het papier in de lengte op zodat er een lange, sigaarvormige rol ontstaat. Snijd de **deegrol** in 8 gelijke stukken. Verdeel de **kaneelbroodjes** met het snijvlak naar boven gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier.



6. Glazuur afmaken

Roer ca. **¾ van de poedersuiker** door het **vruchtvlees** tot er een **glazuur** ontstaat. Voeg evt. lepel na lepel melk toe als de consistentie van het **glazuur** te dik is. Haal de **kaneelbroodjes** uit de oven en bedruppel met het **passievruchtglazuur**. Laat kort afkoelen en dien op.