



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 ²
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje pure chocoladedrops ⁴
- 3 passievruchten
- 50g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 3el boter ³
- 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.

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

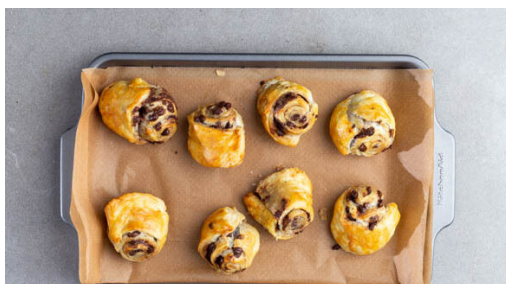
Voedingswaarde per portie

calorieën 561kcal, vet 36.5g, koolhydraten 47.9g, eiwit 7.0g



1. Kaneelboter maken

Verhit de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Smelt 3el boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Klop 1 ei los. Roer de **helft van de kaneel** en een flinke snuf zout door de gesmolten boter en neem de pan dan 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** in de lengte op zodat er een lange, cilindervormige 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 het **poedersuiker** door het **vruchtvlees** tot er een **glazuur** ontstaat. Voeg evt. 1 voor 1 eetlepels melk toe om de consistentie aan te passen. Neem de **kaneelbroodjes** uit de oven en bedruppel met het **passievruchtglazuur**. Laat kort afkoelen en dien op.