



Zoete chocolade-notenbroodjes

met crème fraîche en gekarameliseerde peren



30-40min



2 personen

Onze interpretatie van het klassieke kaneelbroodje. Maar dan beter, want met chocola, hazelnoten en amandelen. Je serveert ze met frisse vanillecrème en suikerzoete gekarameliseerde peren.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 reep pure chocolade ⁶
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 2 peren
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- honing
- suiker

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

De voedingswaarden voor dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 695kcal, vet 36.4g, koolhydraten 74.7g, eiwit 12.5g



1. Noten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak de **hazelnoten** fijn en rooster ze met het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin in een middelgrote droge koekenpan. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en laat afkoelen.



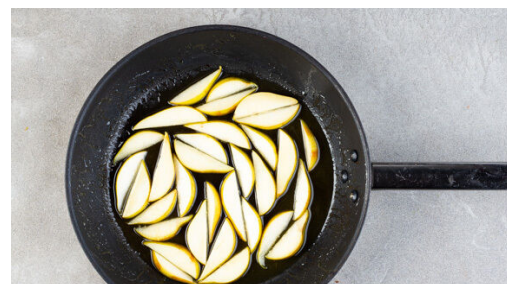
4. Broodjes bakken

Snij de **deegrol** in **8 stukken**. Vet een kleine ovenschaal in met 1tl boter en schik de **rolletjes deeg** met de snijvlakken omhoog en tegen elkaar aan in de schaal. Bak in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



2. Chocola hakken

Hak de **chocola** fijn.



5. Peren karameliseren

Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in de lengte in dunne plakjes. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en voeg 1tl honing toe. Bak de **peer** 1-2min, schep af en toe om.



3. Deeg vullen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit. Verdeel de **noten** en **chocola** over het **deeg**, maar laat aan de bovenzijde een rand van 2cm vrij. Bestrooi de **notenvulling** met 1-2el suiker. Rol het **deeg** op vanaf de onderzijde en druk de randen goed aan.



6. Vanillecrème maken

Roer de **crème fraîche** los met de **vanillesuiker**. Serveer de **chocoladebroodjes** met de **honingpeer** en de **vanillecrème** (zie tip, links).