



# KANEELBROODJES MET ROOMKAASGLAZUUR

## INGREDIËNTEN

### VOOR HET GISTDEEG

- 50 g Fairebel boter
- 150 ml Fairebel volle melk
- 300 g tarwebloem
- 20 g verse gist
- 60 g suiker
- 1 eierdooier

### VOOR DE KANEELVULLING

- 50 g Fairebel boter
- 50 g suiker
- 2 el kaneel

### VOOR HET ROOMKAASGLAZUUR

- 40 g zachte Fairebel-boter
- 100 g Fairebel roomkaas
- 80 g poedersuiker

Warm de Fairebel volle melk op het fornuis op en meng met de gist tot de gist volledig is opgelost. Voeg vervolgens de suiker en het eigeel toe aan de gistmelk en meng alles nog eens goed door elkaar.

Doe voor het deeg 50 g Fairebel-boter en de bloem in een kom, voeg de gistmelk toe en meng met een deeghaak tot een gladde massa.

Kneed het gistdeeg vervolgens weer goed door met je handen en laat het ongeveer een uur rijzen in een kom, afgedekt met een vochtige handdoek. Vet ondertussen de ovenschaal in met Fairebel boter.

Smelt voor de kaneelvulling de Fairebel-boter in een steelpan. Meng de kaneel en de suiker in een kom.

Na de rijstijd het gistdeeg nogmaals goed kneden en uitrollen tot een vierkant. Verdeel

de gesmolten Fairebel-boter royaal over het uitgerolde deeg en strooi het kaneel-suikermengsel erover.

Rol ten slotte het gistdeeg strak op en snijd het in acht plakken, die met de snijkant naar beneden in de ovenschaal worden gelegd. Bak de kaneelbroodjes in een voorverwarmde oven op 175 °C (boven-/onderwarmte) gedurende 20-30 minuten.

**Onze tip voor een heerlijke topping:** meng tijdens het bakken Fairebel boter, roomkaas en poedersuiker met een garde en verdeel het mengsel na het afkoelen als een heerlijke frosting over de kaneelbroodjes.

