

## Supersnelle kaneelbroodjes / Super Easy Cinnamon Rolls



### **Boodschappenlijstje**

1 blikje Danerolle croissantdeeg

30 gram zachte boter

2 theelepels kaneel

3 eetlepels zachte lichtbruine suiker

50 gram poedersuiker

3 druppels citroensap

2 eetlepels water

### **Zo maak je supersnelle kaneelbroodjes**

Verwarm de oven voor tot 200°C / 180°C hete lucht oven

Leg een vel bakpapier in een ronde vorm van 23cm, zodat de hoeken omhoog steken.

Roer de suiker en kaneel door elkaar.

Breek het croissantdeeg uit het blik en rol het uit op werkblad.

Snijd het in drie rechthoekige delen langs de stippellijnen, maar snij niet de diagonale lijnen.

Leg 10 gram boter op elk stuk deeg en verspreid het tot in de hoeken.

Neem 1 stuk deeg per keer, strooi er kaneelsuiker over en rol het op van de korte kant.

Snij de drie rollen doormidden en snij dan elke helft in drie stukken.

Leg de broodjes in cirkels in de vorm, goed uit elkaar, ze gaan rijzen en zich verspreiden.

Bak de kaneelbroodjes 12 - 15 minuten of tot de broodjes gerezen en gaar zijn.

Laat de kaneelbroodjes wat afkoelen op een rooster.

Roer glazuur met de drie ingrediënten, druppel het over de broodjes en laat het drogen.

### **Lekker!**

## Supersnelle kaneelbroodjes / Super Easy Cinnamon Rolls



### Shopping list

1 can ready-made classic croissant dough  
30g soft unsalted butter  
2 teaspoons cinnamon  
3 tablespoons soft light brown sugar

50g icing sugar  
3 drops lemon juice  
2 tablespoons water

### How to make these easy cinnamon rolls

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

Line a 23cm round cake tin with a sheet of baking paper so the corners stick up.  
Stir sugar and cinnamon until combined.

Unroll the croissant dough from the can and lay it out on your work surface.  
Cut it into three sections along the dotted lines, but don't cut the diagonal lines.  
Place 10g butter on each piece of dough and spread it out, into the corners.

Use one square of dough at a time, sprinkle with cinnamon-sugar and roll up from the short side.  
When you have three rolls, cut each one in half and then each half into three.  
Arrange the rolls in the tin in circles – spread them well apart as they will rise and spread.  
Bake the cinnamon rolls for 12 - 15 minutes or until the rolls are risen and cooked through.  
Stir icing with the three ingredients, drizzle it on top of the buns and let it set.

**Enjoy!**