



Thermomix kaneelbroodje

Ingrediënten

- 30 gr koude boter
- 25 gr boter op kamertemperatuur
- 100 gr zelfrijzende bloem
- 50 gr melk
- 20 gr bruine suiker/
bastardsuiker
- 1 theelpel kaneel
- 1 appel
- 50 gr klontjes suiker of kristalsuiker
- 1 theelepel warm water



Instructies

- Verwarm de oven voor op 210 graden
- Vet een ronde cakevorm in
- Doe de koude boter, zelfrijzende bloem, melk in de mengbeker 2 minuten/
deegfunctie
- Rol het deeg uit tot 5 mm dik
- Was de mengbeker uit, plaats de boter op kamertemperatuur samen met de bruine suiker en de kaneel in de mengbeker.
- Mix 20 seconden/snelheid 4. Schraap naar beneden en als het nog niet goed gemixt is doe dit dan nog eens 20 seconden/snelheid 4
- Smeer het boter-kaneel mengsel over het deeg. Snij de appel in stukjes en verdeel dit ook over het boter-kaneel mengsel.
- Rol het deeg op en snij tussen de 8 en 10 cm af. Plaats deze in de cake vorm
- Bak 15 tot 20 minuten op 210 graden. Laat het afkoelen.
- Was de mengbeker opnieuw uit. Doe de klontjes suiker/kristalsuiker in de mengbeker 10 seconden/snelheid 10 tot je poedersuiker hebt.
- Doe 2 theelepels water in de mengbeker 10 seconden/snelheid 6
- Is het mengsel een beetje vloeibaar is maar toch vaste structuur heeft kan je deze over het kaneelbrood gieten. Als de bloedsuiker nog niet goed genoeg is doe beetje extra water bij niet teveel zodat je zeker niet te lopend maakt. Nog eens 10 seconden/snelheid 6
- Laat het poedersuiker mengsel hard worden op je kaneelbroodje en serveer.