

GEBAK

Kaneelkussentjes

Kaneelbroodjes van volkoren pizzadeeg

Rol pizzadeeg op met boter, kaneel, suiker en amandel en je hebt in een half uur tien kaneelkussentjes voor bij de koffie.

**Bereidingstijd** 15–20 minuten**Baktijd** 18 minuten**Baktemperatuur** 200 °C**Opbrengst** 10 stuks

Ingrediënten

DEEG (VOOR 10 STUKS)

125 g pizzadeeg (zie ons recept Pizza)

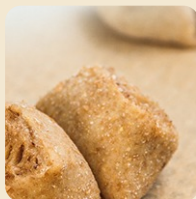
50 g boter, zacht en smeerbaar

KANEELMENGSEL

6 g kaneel

37 g suiker

26 g amandelgries (fijngemalen amandelen)



Bereiding

- 1 Rol 125 g pizzadeeg uit tot een rechthoek van ca. 30 × 20 cm.
- 2 Smeer de zachte boter gelijkmatig over het deeg.
- 3 Strooi het kaneelmengsel gelijkmatig over de boter. Laat alleen aan de onderkant een strook van 2 cm vrij.
- 4 Rol het deeg strak op, van boven naar beneden, en leg de rol met de naad goed zichtbaar naar boven.
- 5 Snijd de rol in stukken van 3 cm.
- 6 Druk elk stuk in het midden in met de steel van een houten lepel, draai het om en leg het met de ingedrukte kant naar beneden op de bakplaat.
- 7 Bak de kaneelkussentjes 18 minuten op 200 °C.
- 8 Laat ze afkoelen en geniet ervan.

Veel bakplezier!

Recept: Pablo Puluke Giet