



Kaneelrolletjes (Cinnamon Rolls)

Ga als volgt te werk:

- Zorg dat het vuur brandt en de briketten gloeien.
- Meng de bloem, bakpoeder, zout, melkpoeder en water.
- Rol het deeg uit op een met bloem bestoven blad. Voeg meer bloem toe als het deeg te nat is. Gebruik een fles als deegroller!
- Rol het deeg uit tot een grote rechthoek van ongeveer 1cm dik.
- Meng de boter, bruine suiker en kaneel tot een zachte substantie en verdeel over het deeg.
- Bestrooi met de fijngehakte nootjes en rozijnen.
- Rol het deeg stevig op, zodat de suiker er niet tussenuit valt.
- Snijd de rol in stukjes van 2,5 cm.
- In een potjie nummer 2: Bak gedurende 25-35 minuten met 21 briketten: 7 onder de pot en 14 op de deksel.
- In een potjie nummer 3: Bak gedurende 25-35 minuten met 23 briketten: 8 onder de pot en 15 op de deksel.
- Om de warmte in de pot gelijkmatig te verdelen, draai je om de 10 minuten het potjie een kwart slag. De deksel draai je ook een kwart slag, maar dan in tegenovergestelde richting,

N.B.

Dit recept is voor potjies met poten. Je kunt ook een platpotjie gebruiken. Zet de pot dan in de hete as van de vuurplaats. Niet op de briketten! Leg briketten in een ring om de pot, maar niet te dichtbij. Vergeet de briketten op de deksel niet.

Voor een potjie maat 2 of 3

Benodigheden:

- 3 kopjes bloem
- 1/2 eetlepel bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 2 eetlepels melkpoeder
- 1 - 1.5 kopje water
- 3 eetlepels boter
- 1/2 kopje bruine suiker
- 3/4 eetlepel kaneel
- 1/4 kopje notenmix
- 1/4 kopje rozijnen