

CINNAMON ROLLS

Door / By: Laura De Kerpel





INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 480 ml volle melk (licht warm)
- 100g suiker
- 8 eetlepels ongezouten boter (gesmolten)
- 2 theelepels droge gist
- 625g bloem (gezeefd) + 100g bloem voor tijdens het kneden
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel zout

Voor de vulling:

- 115g lichtbruine suiker
- 50g donkerbruine suiker
- 12 eetlepels ongezouten boter (niet gesmolten, maar wel op kamertemperatuur)
- 2 eetlepels kaneelpoeder

BEREIDING

Deeg

1. In een grote kom, meng de (lichtwarme) melk, suiker en gesmolten boter. Het hele mengsel moet lichtjes warm aanvoelen.
2. Strooi de droge gist gelijk uit over het hele mengsel. Roer nu de gist zachtjes onder het mengsel. Zet de kom op een warme plaats gedurende ongeveer 15 minuten totdat er bubbels op het mengsel verschijnen.
3. Voeg 500g bloem toe aan het mengsel en meng voorzichtig met een houten lepel.
4. Bedek de kom met een handdoek en zet deze gedurende minstens één uur op een warme plaats. Na één uur zou het mengsel ongeveer dubbel zo groot moeten zijn.
5. Wrijf een ronde bakvorm in met boter.

Vulling

1. Voeg zowel de lichtbruine suiker, donkerbruine suiker, boter en kaneelpoeder samen in een nieuwe kom. Meng deze goed en zet dan even opzij.
2. Na ongeveer één uur, haal de handdoek van de kom met het deeg en voeg de overgebleven 125g bloem toe, evenals het bakpoeder en de theelepel zout.
3. Kneed het deeg gedurende tenminste 15 minuten zeer goed op een proper en liefst glad oppervlak. Het deeg zal eerst zeer plakkerig zijn, voeg geleidelijk aan wat bloem toe (meestal is dit ongeveer 100g, maar dit is afhankelijk van hoe vochtig het deeg is).
4. Blijf extra bloem toevoegen totdat het deeg niet meer aan je handen of het oppervlak plakt. Uiteindelijk moet je een glad deeg bekomen dat lichtjes 'terugveert' wanneer je erin duwt.
5. Rol het deeg uit in een grote rechthoek (dikte ongeveer 1 cm).



INGREDIËNTEN

Voor de frosting:

- 115g roomkaas (bijvoorbeeld Philadelphia)
- 2 eetlepels ongezouten boter (gesmolten)
- 4 eetlepels volle melk
- 1 theelepel vanilla extract
- 120g poedersuiker

BEREIDING

Vulling (vervolg)

1. Verspreid de vulling gelijk over het deeg (deze laag moet niet te dik zijn).
2. Start bij de kortste zijde van de rechthoek en rol het deeg op totdat je een grote 'rol' krijgt. Snij de oneven uiteinden af.
3. Snij nu kleine rolletjes van de grote rol – ongeveer 5 à 6 cm dik. Tip: In plaats van een mes te gebruiken, is dit gemakkelijker aan de hand van een draad (nylondraad, flosdraad of naaidraad).
4. Leg nu één cinnamon roll in het midden van de bakvorm en leg de andere (meestal 5) cinnamon rolls in een cirkel hierrond. (Indien je 12 cinnamon rolls maakt, doe je dit twee maal.)
5. Overdek de bakvorm met de cinnamon rolls met een handdoek en zet deze opnieuw op een warme plaats voor ongeveer een half uur. De cinnamon rolls zullen uitzetten.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Bak de cinnamon rolls voor 25-30 minuten (tot ze er goudbruin uitzien).

Frosting

1. Wanneer de cinnamon rolls in de oven zitten, kan je de frosting maken. In een nieuwe kom meng je de roomkaas, gesmolten boter, melk en vanilla extract. Zorg ervoor dat dit een glad mengsel wordt.
2. Voeg beetje bij beetje het poedersuiker toe. Het mengsel moet opnieuw glad en homogeen zijn.
3. Wanneer de cinnamon rolls uit de oven komen, laat je ze ongeveer 15 minuten afkoelen.
4. Verspreid nu de frosting over de cinnamon rolls.



INGREDIENTS

For the dough:

- 480 ml whole milk (slightly warm)
- 100g sugar
- 8 tablespoons unsalted butter (melted)
- 2 teaspoons of dry yeast
- 625g flour (sifted) + 100g flour for kneading
- 1 teaspoon of baking powder
- 1 teaspoon of salt

For the filling:

- 115g light brown sugar
- 50g dark brown sugar
- 12 tablespoons unsalted butter (not melted, but on room temperature)
- 2 tablespoons of cinnamon powder

PREPARATION

Dough

1. In a large bowl, mix together the (slightly warm) milk, sugar and melted butter. The whole mixture should be slightly warm to the touch.
2. Sprinkle the dry yeast evenly over the entire mixture. Now gently stir the yeast into the mixture. Place the bowl in a warm place for about 15 minutes until bubbles appear on the mixture.
3. Add 500g flour to the mixture and mix gently with a wooden spoon.
4. Cover the bowl with a towel and put it in a warm place for at least one hour. After one hour, the mixture should be about double in size.
5. Rub a round baking pan with butter.

Filling

1. In a new bowl, combine the light brown sugar, dark brown sugar, butter and cinnamon powder. Mix these well and then set aside for a while.
2. After about one hour, remove the towel from the bowl with the dough and add the remaining 125g flour, the baking powder and the teaspoon of salt.
3. Knead the dough very well for at least 15 minutes on a clean and preferably smooth surface. The dough will be very sticky at first, gradually add a little flour (usually about 100g, but this depends on how moist the dough is).
4. Keep adding extra flour until the dough no longer sticks to your hands or the surface. Ultimately, you should get a smooth dough that slightly 'springs back' when you push it in.
5. Roll out the dough into a large rectangle (thickness about 1 cm).



INGREDIENTS

For the frosting:

- 115g cream cheese (e.g. Philadelphia)
- 2 tablespoons unsalted butter (melted)
- 4 tablespoons of whole milk
- 1 teaspoon of vanilla extract
- 120g icing sugar

PREPARATION

Filling (part 2)

1. Spread the filling evenly over the dough (this layer should not be too thick).
2. Start at the shortest side of the rectangle and roll up the dough until you get a large 'roll'. Cut off the odd ends.
3. Now cut small rolls from the large roll - about 5 to 6 cm thick. Tip: Instead of using a knife, this is easier with a thread (nylon thread, dental floss, or sewing thread).
4. Now place one cinnamon roll in the middle of the baking tin and place the other (usually 5) cinnamon rolls in a circle around it. (If you are making 12 cinnamon rolls, do this twice.)
5. Cover the baking pan with the cinnamon rolls with a towel and put it back in a warm place for about half an hour. The cinnamon rolls will expand.
6. Preheat the oven to 180°C.
7. Bake the cinnamon rolls for 25-30 minutes (until they look golden brown).

Frosting

1. When the cinnamon rolls are in the oven, you can make the frosting. In a new bowl, mix the cream cheese, melted butter, milk and vanilla extract. Make sure this becomes a smooth mixture.
2. Little by little add the icing sugar. The mixture should be smooth and homogeneous again.
3. When the cinnamon rolls come out of the oven, let them cool for about 15 minutes.
4. Now spread the frosting over the cinnamon rolls.