



Kaneelbrood

Zoet, zacht en net chaotisch genoeg om indruk te maken

● ● ● ● ● CHAOS 3/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

1 uur 15 min

TOTAAL

60–75 min rijzen +
30–45 min narijzen +
35–40 min bakken

NIVEAU

Medium

18 plakken

INGREDIËNTEN

400 g	bloem	80 g	boter
60 g	suiker		zacht, op kamertem- peratuur
8 g	vanillesuiker	150 g	boter
7 g	droge gist		zacht, voor de vulling
7 g	zout	100 g	suiker
225 ml	melk lauwwarm	1 el	kaneel
1	ei		voor de vulling
		1 snuf	zout
			voor de vulling
		100 g	poedersuiker
			voor het glazuur
		2–3 el	citroensap of melk
			voor het glazuur

BENODIGDHEDEN

- cakeblik van circa 30 cm
- grote en kleine mengkom
- handmixer met deeghaken of stand-
mixer
- keukenweegschaal
- deegroller
- mes of pizzasnijder
- theedoek
- rooster
- boter om in te vetten

"Het recept zegt strak oprollen. Ik rolde hem op als los cadeaupapier. De spiralen leken na het bakken op abstracte kunst. Het recept klopt verder prima."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte) nadat de tweede rij is klaar is, en vet het cakeblik goed in met boter.

TIP Een goed ingevet blik bespaart je later een muurvast vormdrama. Doe het grondig.

2

WEEG



Weeg alle ingrediënten voor het deeg én de vulling nauwkeurig af in aparte bakjes.

TIP Alles eerst klaarzetten is saai, maar het voorkomt paniek midden in je deeg als je handen vol zitten.

3

TEMPER



Laat de boter voor het deeg en de vulling echt goed zacht worden op kamertemperatuur, en verwarm de melk tot lauwwarm.

LET OP Koude boter en koude melk maken je deeg koppig en onkneedbaar. Die strijd ga je niet winnen.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KNEED

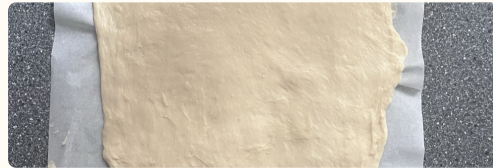


Meng bloem, suikers, gist en zout. Voeg melk en ei toe en kneed kort, voeg dan de zachte boter toe en kneed 10 minuten tot een elastisch, soepel deeg. Laat 60–75 minuten rijzen onder een theedoek.

TIP Goed gekneet deeg voelt zacht en veerkrachtig aan — niet droog, niet brokkelig. Als het veert, is het klaar.

5

VORM



Rol het gerezen deeg uit tot een rechthoek van circa 30×40 cm. Smeer de zachte vullingboter erover, strooi suiker, kaneel en zout gelijkmatig uit en rol het deeg strak op. Snijd de rol in 18 gelijke stukjes.

LET OP Niet strak genoeg oprollen geeft na het snijden losse flappen deeg. Echt strak — alsof je een tapijt oprolt.

6

BAK



Zet de stukjes rechtop in het ingevette cakeblik, dek af en laat 30–45 minuten narijzen. Bak daarna 35–40 minuten goudbruin. Wordt de bovenkant te donker? Dek de laatste minuten losjes af met aluminiumfolie.

LET OP Zonder afdekken verbrandt je bovenkant voordat de binnenkant gaar is. Houd de oven in de gaten na 25 minuten.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Laat de kaneelbroodcake 10 minuten afkoelen in de vorm en stort hem dan pas voorzichtig op een stevig rooster.

LET OP Te vroeg lossen verandert je mooie cake direct in een emotionele gebeurtenis. Tien minuten wachten is genoeg.

8

DECOREER



Meng poedersuiker met het citroensap (of melk) tot een glad glazuur en drizzlez dit royaal over de volledig afgekoelde cake.

TIP Glazuur op een warme cake aanbrengen resulteert in een onzichtbare, gesmolten suikerplas. Wacht echt tot hij koud is.

9

SERVEER



Snijd de cake in royale plakken en serveer hem heerlijk vers. Bevroren plakken zijn kort opgewarmd weer boterzacht.

TIP Abstracte spiralen in plaats van perfecte rondjes? Proud Disaster — elke kaneelspiraaltelt gewoon mee.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Koelkast

Vriezer

Luchtdicht bewaren, max 2–3 dagen vers en zacht.

Liever niet — koude lucht droogt het zachte deeg razend-snel uit.

Verpak losse plakken luchtdicht en vries in. Even kort opwarmen maakt ze weer boterzacht.

VARIATIES

• Warme twist: voeg een beetje kardemom toe aan de kaneel-vulling voor extra aromatische diepte.

• Karamel vibes: gebruik een deel bruine suiker in de vulling voor een iets karamelligere, warmere smaak.

• Citrus glazuur: maak het glazuur met sinaasappelsap in plaats van citroen voor een vollere, warmere afdronk.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakertips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl ·