



Ruud 's Kookboek

Kerstrecepten IV v0.1

Inhoudsopgave.

Cinnamon rolls.....	3
Gebruikte afkortingen.	4

Cinnamon rolls.



Menugang: Brunch-
gerecht, gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Christmaholic.nl

Ingrediënten

100 g bloem
35 g boter
2½ g gist, gedroogde
½ tl kaneel
45 ml melk
10 g suiker
45 g suiker, basterd-,
bruine
15 ml water
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C boven/onder verwarming en haal de bakplaat uit de oven. Leg een vel vetvrij bakpapier op de bakplaat en leg deze aan de kant.

Smelt de boter in een steelpan op een laag vuur. Laat de boter volledig uitbruisen en heel licht bruin worden.

De boter noem je nu: *beurre noisette*.

Verwarm de melk in een ander pannetje op een laag vuur tot het lauwwarm is en voeg 3 el *beurre noisette* toe samen met de gist; meng dit goed door elkaar.

Meng de bloem, 10 g suiker, 1 snf zout, het water en het melkmengsel door elkaar tot een mooi deeg (het deeg moet mooi soepel zijn, dus niet droog en niet plakkerig).

Meng ondertussen in een klein bakje de kaneel en de bruine basterdsuiker door elkaar.

Bestuif je werkblad met wat bloem en leg je deeg hierop.

Rol met de deegroller het deeg uit tot een mooie rechthoekige lap (ca. 20x30 cm).

Besprenkel de lap deeg met de overige boter en duw dit een beetje uit met een lepel zodat het overal ligt.

Strooi de kaneelbasterdsuiker over het deeg uit en druk dit ook aan met de lepel.

Rol de deeglap op en snijd er 6 gelijke stukjes van.

Leg deze op het bakpapier op het bakblik zodat je de basterdsuiker ziet (dus op de platte kant neerleggen).

Bak de broodjes 15-25 min. tot ze mooi gaar zijn.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

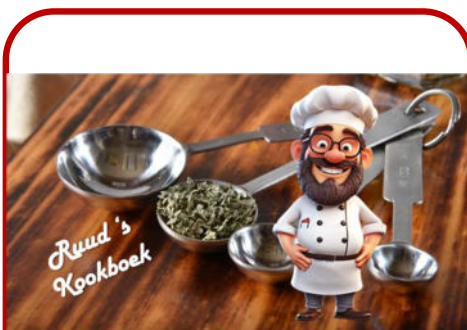
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.2

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.2

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	StAAFje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24