Cinnamon rolls met framboos

Ingrediënten

1 pak Koopmans Witbrood
120 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
275 ml Water (handwarm)
100 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
100 g (gram) Frambozenjam
1 tl (theelepels) Kaneel
100 g (gram) Roomkaas (bijv. MonChou®)
1 tl (theelepels) Vanille extract
50 g (gram) Frambozen

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Bakplaat met bakpapier

1. Voorbereiden

Kook de **frambozen (50 g)** in en zeef deze. Laat het sap vervolgens afkoelen voor later gebruik in de roomkaas frambozen drip.

2. Cinnamon rolls met framboos bereiden

Doe de mix voor **Koopmans Witbrood (1 pak)** en **ongezouten boter (20 g)** in een beslagkom en voeg **handwarme water (275 ml)** toe.

Kneed het mengsel circa 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Laat het deeg in een kom, afgedekt met huishoudfolie, minimaal 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Rol het brooddeeg uit tot een rechthoekige plak van ongeveer 0,5 cm dik. Verdeel **zachte boter (50 g)** over het deeg en vervolgens de **frambozenjam (100 g)**. Meng de **bruine suiker (100 g)** met het **kaneel (1 el)** en strooi dit over de frambozenjam.

3. Bak de Cinnamon rolls met framboos

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C)

Rol het deeg op over de lengte en snijd de rol in gelijke stukken zodat je 15 à 16 cinnamon rolls hebt. Leg de cinnamon rolls op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Vorm met je handen een hart van de cinnamon rolls door de onderkant in een punt te duwen en aan de bovenkant het deeg in het midden naar beneden te duwen. Dek de cinnamon rolls af met folie of een schone theedoek. Laat de cinnamon rolls nog een half uurtje rijzen op kamertemperatuur..

Plaats vervolgens de cinnamon rolls in de voorverwarmde oven. Laat de broodjes 10 minuten bakken en haal ze er dan uit. Breng de cinnamon rolls nogmaals in de vorm van een hart. Doe dit met behulp van een (palet)mes. Pas op, het is heet!

Plaats de hartvormige cinnamon rolls nog een keer 10 minuten in de oven.

Haal de cinnamon rolls na 10 minuten uit de oven en laat volledig afkoelen.

> ### Handig je deeg verdelen
> Je deeg in gelijke stukken verdelen? Dit gaat handig met behulp van een stukje flosdraad: neem een stuk draad en leg dit onder de rol deeg. Pak de uiteinden van het draad met gekruiste handen vast en trek in tegengestelde richting, waardoor het draad door de rol snijdt. Zo ontstaat er een mooi broodje.

4. Roomkaasglazuur bereiden

Meng de **roomkaas (100 g)**, de **boter (50 g)**, v**anille-extract (1 tl)** en het zelfgemaakte **frambozensap** met elkaar tot er een glad mengsel ontstaat. Trek met behulp van een lepel of een spuitzak strepen over de hartvormige kaneel/ frambozenbroodjes. Eet smakelijk!