Koffiebroodjes

Ingrediënten

1 Stuk(s) Ei
10 g Gedroogde gist
200 ml Volle melk (lauw)
40 g Boter (ongezouten roomboter)
500 g (gram) Bloem
25 g Witte basterdsuiker
7 g Zout
500 ml Melk
1 Stuk(s) Vanillestokje
4 Stuk(s) Eidooier
35 g Maizena (bijv. Koopmans)
80 g Suiker (kristalsuiker)
100 g Rozijnen
2 el (eetlepels) Rum (of maresquin)
50 g Abrikozenjam
10 g Limoensap
60 g Poedersuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Deegroller
Huishoudfolie
Kom
Pan
Theedoek

1. Deeg maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 220°C).

Meng het **ei (1 stuks)**, **gist (10 g)**, **lauwe volle melk (200 ml)**, **roomboter (40 g)**, **tarwebloem (500 g)**, **witte basterdsuiker (25 g)** en **zout (7 g)** tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Het deeg is goed wanneer er een vliesje van het deeg getrokken kan worden. Maak van het deeg een mooie gladde bol. Laat deze bol een half uur rijzen onder een vochtige theedoek.

2. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** in een pan. Snijd het **vanillestokje (1 stuks)** in de lengte open. Schrap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (4 stuks)**, **suiker (80 g)** en de **Koopmans Maïzena (35 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen.

3. Rozijnen wellen

Wel de **rozijnen (100 g)** een half uur in lauw water. Laat de rozijnen goed uitlekken en dep ze iets droog. Doe de rozijnen in een kom en voeg de **rum (2 el)** toe.

4. Koffiebroodjes maken

Rol de deegbol uit tot een plak van 55 x 40 centimeter. Verdeel de banketbakkersroom over de plak deeg (laat een randje deeg aan de zijkant van de lange kant vrij; dit wordt de plakrand). Verdeel de rozijnen over de deegplak. Rol de deegplak voorzichtig op. Doe dit niet te strak, anders kan het deeg niet rijzen. Snijd de deegrol in plakjes van 3 centimeter breed. Snijd voorzichtig zodat de deegrol niet indeukt. Zo ontstaat het koffiebroodje. Leg het broodje op de bakplaat met voldoende ruimte tussen de koffiebroodjes. Dek de bakplaat af met folie. Doe hierover een vochtige theedoek. Laat de broodjes nog een uur rijzen of tot ze zijn verdubbeld in omvang.

Bak de broodjes in 12 à 14 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Laat de broodjes afkoelen op een rooster.

Verwarm de **abrikozenjam (50 g)** in een pan. Bestrijk de koffiebroodjes met de abrikozenjam.

Meng het **limoensap (10 g)** en de **poedersuiker (60 g)** tot een dikke pasta. Neem een lepel en sprenkel de koffiebroodjes met het glazuur.