

Noors appel-kaneelbroodje ("kringler")

Bereiden: 20 minuten
 Wachten (rijzen): 1 1/2 uur
 In de oven: ± 25 minuten

Nodig:

Deeg:

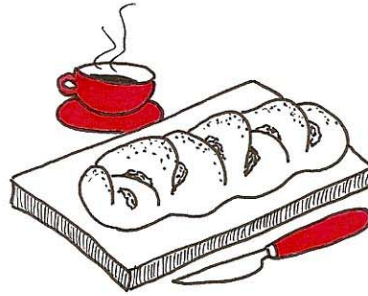
300 g bloem, gezeefd
 75 g suiker
 1 tl kardemompoeder
 (of zaadjes uit ± 10 peulen
 gestampt in de vijzel)
 1 tl zout
 1 zakje gist (7 g)
 35 g gesmolten boter
 175 ml lauwwarme melk

Vulling:

1 appel
 2 volle el suiker
 1 el kaneel

Afwerking:

6 el poedersuiker



Doen:

Meng alle droge ingrediënten voor het deeg door elkaar in een kom. Voeg de lauwe melk & gesmolten boter (tip: samen in de magnetron!) toe en kneed op het aanrecht een paar minuten tot een mooi elastisch brooddeeg. Doe in de kom, dek af met plastic en laat op een warme plek een half uur rijzen tot het flink omhooggekomen is. (1)

Maak een worst van het deeg (2) en leg op een vel bakpapier. Rol met de deegroller in de breedte uit (3) tot een lap van 1 1/2 - 2 cm dik.

Schil de appel en snij in kleine stukjes. strooi met de suiker & kaneel over het deeg (4). Rol het deeg weer op (5) tot een dikke gevulde worst. Leg met de naad naar beneden op het bakpapier op de bakplaat. Knip aan de bovenkant om de 3 cm het deeg tot halverwege in (6). Duw het deeg tussen de spleten om & om naar links of rechts (7) zodat je een soort vlechtmotief krijgt en je tussendoor de vulling kunt zien (8)

Dek af met een theedoek en laat op een warme plek 45 - 60 minuten rijzen tot 2x zo hoog. ► verwarm intussen de oven voor op 200 °C. Bak het brood in 20 à 25 minuten goudbruin (niet te lang, dan wordt het te droog)

Laat afkoelen op een rooster. Maak intussen een wit glazuur van de poedersuiker en 1 eetl water. Smeer dit over het afgekoelde brood.

Serveren: snij in schuine plakken en eet liefst nog dezelfde dag

Tip!
 ... geen dikke laag, ook geen dief beetje



Tip!

