

## Chanti's Recept

### “Kaneelbroodjes op het vuur”

*Zodra we hadden ontdekt dat we met onze Omnia-oven (soort ovenpan) konden bakken, stonden kaneelbroodjes bovenaan het wensenlijstje. De perfecte snack om mee te nemen tijdens een wandeling in de hoge bergen of om uit te delen op de camping. Dit recept is afgestemd op een Omnia-oven, maar bij het gebruik van een normale oven, volstaat een bakblik ook prima.*

#### Ingrediënten

- 350g meel
- 100g + 40g boter
- 200 ml melk (wij gebruiken sojamelk)
- 2tl + 1tl suiker
- 1 ei
- 1tl kaneel
- 1tl gist
- snufje zout



1. Vet het bakblik in.
2. Smelt de 40gr boter in een kom. Voeg de melk toe en mix dit goed door. Voeg de gist toe en laat dit voor 10 minuten staan.
3. Voeg na 10 minuten het ei, de 2tl suiker en zout toe. Mix alles goed door.
4. Voeg in kleine delen de bloem toe en kneed het deeg totdat het zacht word. Laat het deeg voor 1 uur op een warme plek rijzen. Wij doen een theedoek over de kom en zetten het lekker in de zon op het dashboard.
5. Rol het deeg in een vierkante vorm van ongeveer 2cm dik.
6. Mix de 100gr warme boter, de overige suiker en het kaneel en verspreid dit over het deeg.
7. Rol het deeg op in één lange rol en snijdt 3 cm dikke plakken.
8. Leg deze plakken naast elkaar in de omnia oven of het bakblik en zet het bakblik voor 25 minuten op een lage vlam.
9. Laat de broodjes 5-10 minuten afkoelen en geniet van het eerste kaneelbroodje als ze nog een beetje warm zijn, want dan zijn ze toch wel het lekkerst!