



# Deense koffiebroodjes Rozijnenkrullen

12 stuks    Gemiddeld  tot 40 Min.



## Voor gistbladerdeeg:

250 g Mix voor Witbrood (bv. Koopmans)

125 ml melk (lauwwarm)

1 el suiker (fijne)

snufje zout

1 ei

125 g margarine

## Voor rozijnenkrullen:

100 g rozijnen

4 el rum (of appelsap)

100 g Dr. Oetker Walnoten grof gehakt

3 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

2 el kaneel

## Bakgerei:

bakpapier

mixer met deeghaken

### 1 Basisrecept gistdeeg:

Maak gistdeeg van witbroodmix, melk, suiker, zout, eieren en 25 g boter. Laat het deeg, afgedekt met een doek, op een warm plaatsje 1-2 uur rijzen, het is dan in volume verdubbeld.

- 2 Kneed het deeg dan goed door en rol het op een met bloem bestoven werkvlak uit tot 1 cm dikke vierkante lap. Bestuif de deeglap dun met wat bloem. Snijd de rest van de boter in dunne plakjes en verdeel deze over het centrale midden van de deeglap. Vouw de deegpunten erover heen en rol het deeg uit tot een rechthoek. Vouw de rechthoek in de lengte in drieën op, keer het deeg een kwartslag en rol het opnieuw uit. Herhaal het opvouwen en uitrollen nog 3 keer. Leg een doek over het deeg en laat het deeg 15 minuten rusten.

### 3 Bereidingswijze rozijnenkrullen:

Verwarm de oven voor. Meng de rozijnen met appelsap of rum en laat ze 30 minuten wellen. Rol het deeg uit tot een lap van 20 bij 30 cm. Bestrooi de deeglap met gewelde rozijnen, walnoten, Vanillesuiker en kaneel en druk de vulling met behulp van een deegroller wat in het deeg.

**Elektrische oven: 200°C**

**Heteluchtoven 180°C**

**Baktijd: 15 - 20 Min.**

- 4 Bestrijk de rand van één lange kant met losgeklopt eiwit. Rol het deeg vanaf de andere lange kant op en druk de naad goed op elkaar. Snijd het deeg met een scherp mes in 12 even dikke plakken. Leg de plakken met zoveel mogelijk tussenruimte op de bakplaat en bak de Rozijnenkrullen in 15-20 minuten goudbruin en gaar.

## Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Gebruik één rolletje kant-en-klaar koelvers croissantdeeg (à 350 g). Haal het deeg uit het blikje. Vouw het deeg op tot een vierkante stapel en rol de stapel uit. Vorm of snijd en vul ze volgens recept.