

MINI MONKEY ROLLS



INGREDIËNTEN

- vers gekoeld deeg om brood te bakken
- 6 eetlepers gesmolten boter
- 2 eetlepels stroop
- 1/2 cup bruine suiker
- 2 eetlepels kaneel

GLAZUUR

- 1 cup poedersuiker
- 1 eetlepel gesmolten boter
- 1-2 eetlepels melk
- 1 theelepels vanille extract

MAKEN

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Snijd het brooddeeg in zes gelijke stukjes
- Meng de gesmolente boter en de stroop.
- Meng kaneel en suiker.
- Dip de broodstukjes in het botermengsel en rol daarna door de kaneel en suiker.

- Vet een muffinvorm in en doe ik elk bakje 6 stukjes brood met suiker
- Laat eventueel afgedekt rijzen.
- Bak ze in de oven 15 à 20 minuten.

- Laat de rolls ondersteboven op een stuk bakpapier afkoelen.
Zo kan de karamel die naar de bodem is gezakt zich verdelen.
- Spatel de karamel die in het bakblik is achtergebleven over de rolls.

- Maak het vanilleglazuur door alle ingrediënten door elkaar te roeren.
- Besprenkel de mini monkey rolls ermee.

SMULLEN MAAR!