

Glutenvrij Kaneelbrood

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijk zachte broodje wat smaakt naar kaneel en een kruim heeft van bijna een cake! Zo lekker en zo snel gemaakt! Probeer jij hem ook?!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 PLAKKEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- Kaneelvulling
- 2 eetlepels suiker
- 1 $\frac{3}{4}$ theelepel kaneel
- Brooddeeg
- 260 gram Universele glutenvrije bloem (bijv. Allergento witte broodmix)
- 10 gram bakpoeder
- 3 gram bakingsoda
- 3 gram Zout
- 57 gram gesmolten roomboter
- 200 gram suiker
- 1 ei L
- 1 theelepel vanille extract
- 240 lauwe karnemelk
- Kaneeltopping
- 2 eetlepels suiker
- $\frac{1}{4}$ theelepel kaneel
- Glazuur
- 45 gram poedersuiker

- 1 theelepel melk
- 1 druppel vanille extract

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op heteluchtstand 170 ?
2. Meng het meel, bakpoeder, bakingsoda en het zout, en zet even opzij
3. Klop met een handmixer in een mengkom de gesmolten roomboter, suiker, ei en vanille extract tot een luchtig mengsel
4. Voeg de helft van het meelmengsel toe, en vouw met een spatel tot het meel bijna volledig vermengd is
5. Roer met de spatel de karnemelk er voorzichtig door, en vouw daarna de rest van het meelmengsel erdoor. Roer daarna even kort stevig door, niet te lang!
6. Vet een cakevorm in met wat zonnebloemolie
Giet 1/3 van het deegbeslag in de vorm, en verdeel gelijkmatig. Strooi de helft van de kaneelvulling erop, en hierop weer een laag deegbeslag, en vervolgens de rest van de kaneelvervulling.
7. Je eindigt met een laatste laag deegbeslag, verdeel deze gelijkmatig. Strooi hierop de kaneeltopping
8. Bak je kaneelbrood tot het goudbruin is geworden voor 40-50 min. Na 40 minuten kun je met een saté prikker kijken of deze gaar is. Is de saté prikker droog, dan is je brood klaar.
9. Laat je brood goed afkoelen, en maak daarna de glazuurtopping klaar. Besprenkel hiermee de bovenkant van je brood

Notities: