



Cinnamon rolls

2 personen – nagerecht

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  25 g roomboter
-  2 el donkere basterdsuiker
-  ½ el kaneel
-  35 g walnoten
-  ½ rol roomboterbladerdeeg (koelvers, 230 gram)
-  25 g poedersuiker

MATERIAAL: airfryer, bakpapier, bakkwastje

ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed de bodem van het airfryer mandje met een passend stuk bakpapier.
2. Smelt de boter in een steelpan tot het net vloeibaar is, maar laat het niet borrelen.
3. Roer de suiker en kaneel erdoor.
4. Hak de walnoten fijn.
5. Rol het bladerdeeg met het bijgesloten bakpapier uit, bestrijk met het boter-suikermengsel en bestrooi met de walnoten.
6. Rol het deeg vanaf de lange zijde strak op.
7. Snijd de zijkanten van de rol netjes bij en snijd de rol in ca. 8 plakken van 2 cm.
8. Leg de plakken met wat tussenruimte in het airfryer mandje.
9. Bak ze op 200°C in 15-16 minuten goudgeel en gaar.
10. Roer intussen in een kom de poedersuiker met 1 el water tot een glad glazuur.
11. Neem de rolls uit de airfryer, laat ze iets afkoelen en zigzag het glazuur erover.
12. Serveer ze warm.

BRON: boodschappen.nl

