

Lemon broodjes met blauwe bessen en glazuur



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 10 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Voor het deeg:

100 ml halfvolle melk
2 tl gist
350 gram bloem
2 el kristalsuiker
snufje zout
1 ei
30 gram boter

Voor de vulling:

60 gram blauwe bessen
rum
60 gram boter
1 el citroensap
3 el lichte basterdsuiker

Voor de topping:

75 gram poedersuiker
75 gram roomkaas
1 el citroensap
snufje kaneel

Stap 2 | Blauwe bessen & rum

Doe de blauwe bessen in een schaal en wel ze 15 minuten in gekookt water. Giet ze daarna af en giet er een flinke hoeveelheid rum overheen. Laat dit minimaal 30 minuten intrekken.



Stap 3 | Het deeg

Verwarm de melk in een pannetje, de melk moet handwarm zijn, dus hoeft niet te koken. Voeg 1 eetlepel suiker en de gist toe en roer dit door. Laat 8 minuten staan. Pak een mengkom en doe hier de rest van de suiker, de bloem en het zout in. Voeg het gismengsel, het ei en de boter toe en kneed dit met de hand tot een mooie deegbal. Laat het deeg afgedekt 20 minuten rusten.



Stap 4 | De vulling

Terwijl het deeg lekker aan het rusten is, begin je met de vulling van de lemon broodjes. Laat de boter smelten en meng de suiker, het citroensap en een snufje kaneel erdoor. Laat ondertussen de blauwe bessen uitlekken.



Stap 5 | Smeren

Kneed na 20 minuten het deeg kort door en rol het uit tot een rechthoek van ongeveer 5 millimeter dik. Dit uitrollen gaat beter als je je werkblad bestuift met wat bloem. Verdeel met een kwastje het citroenmengsel over het deeg en strooi de blauwe bessen er overheen.



Stap 6 | Rollen

Rol het deeg op vanuit de lange zijde en snijd in plakjes van ongeveer 3 centimeter. Doe de plakjes in een ingevette ovenschaal. Houd er rekening mee dat je ovenschaal groot genoeg is, de broodjes zullen tijdens het rijzen nog iets meer ruimte nodig hebben.



Stap 7 | Rijzen & bakken

Nu moeten de lemon broodjes nog even rijzen. Je kunt de broodjes onder een theedoek op een warme plaats laten rijzen, maar wij deden dit in onze NEFF oven. Wij selecteerden de functie 'deegrijpsstand' op de oven en kozen stand 2. Laat de broodjes in de oven 20 minuten rijzen. Doe je dit buiten de oven houd dan 30 minuten aan. Bak de lemon broodjes met blauwe bessen na het rijzen in 25 minuten af op 180 graden.



Stap 8 | Topping

Terwijl de broodjes garen in de oven, maak je de topping klaar. Meng hiervoor de roomkaas met de poedersuiker. Voeg net zoveel citroensap toe tot je tevreden bent met de dikte van de topping. Het is perfect als hij de dikte van stroop heeft.



Stap 9 | Feest op tafel

Laat de broodjes na het bakken een beetje afkoelen en smeer dan met een kwastje de topping er overheen. Versier de lemon broodjes met een aantal overgebleven blauwe bessen en wat blaadjes verse munt.

