

Biscoff® Rollen

10 stappen
12 porties

Groot, zacht, heerlijk en rijkelijk gevuld met romige Biscoff spread en Biscoff crumble. Deze cinnamon rolls zullen iedereen verrassen!

Ingredients

Deeg

560 g bloem + extra om te bestuiven
240 g warme melk
100 g kristalsuiker
70 g zachte ongezouten boter
10 g droge gist
2 eieren
2 tl zout
1/4 tl baking soda

Vulling

150 g Biscoff koekjes, verkruimeld
150 g bruine suiker
100 g gesmolten ongezouten boter

Topping

4–5 el gesmolten Biscoff spread
2 tl poedersuiker

Bereiding

1. Giet de warme melk in de kom van een keukenmachine (met garde) en strooi de droge gist erover. Roer kort met een lepel en laat 5 minuten staan, totdat het mengsel begint te schuimen. Voeg vervolgens de eieren, boter en suiker toe en meng tot een glad geheel.

2. Verwijder de garde en bevestig de deeghaak. Voeg het zout en de bloem in delen toe (begin met driekwart van de bloem en voeg de rest alleen toe als dat nodig is). Kneed het deeg 7–10 minuten op hoge snelheid. Het deeg mag licht plakkerig zijn en nog aan de zijkanten van de kom kleven. Dat is normaal. Weersta de verleiding om op dit punt extra bloem toe te voegen.

3. Vet een grote kom licht in met bakspray. Leg het deeg in de kom en dek af met een theedoek. Laat het op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld (30–45 minuten).

4. Meng de verkruimelde Biscoff koekjes met de bruine suiker en de gesmolten boter.

5. Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg met een deegroller uit tot een rechthoek. Verdeel het Biscoff koekjesmengsel gelijkmatig over het deeg met een spatel. Laat aan de onderkant van het deeg een smalle rand vrij, zodat het deeg goed aan zichzelf hecht en je mooie swirls krijgt. Rol het deeg stevig op, vanaf de lange kant naar je toe, zodat er een mooie gelijkmatige rol ontstaat.

6. Laat aan de onderkant van het deeg een smalle rand vrij, zodat het deeg goed aan zichzelf hecht en je mooie swirls krijgt. Rol het deeg stevig op, vanaf de lange kant naar je toe, zodat er een mooie gelijkmatige rol ontstaat.

7 Snijd de rol met een scherp mes in 12 gelijke stukken en leg deze op een ingevette bakplaat (optioneel: in de vorm van een kerstboom). Dek de bakplaat af en laat de rolls opnieuw rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld (20–30 minuten).

8 Verwarm de oven voor op 170 °C.

9 Bak de rolls 20–25 minuten, totdat ze lichtbruin zijn en de middelste rolls gaar zijn. Haal ze uit de oven en laat ze iets afkoelen.

10 Verwarm de Biscoff spread in de magnetron tot deze vloeibaar is. Giet of verdeel de spread over de rolls. Serveer ze nog warm en bestrooi met poedersuiker.