

Pumpkin Spice Caramel Cinnamon Rolls

Vul je huis met de heerlijke geur van de Pumpkin Spice Caramel Cinnamon Rolls gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 12 stuks

Voor het deeg

- 3 el suiker
- 8 g gist
- 160 ml melk, lauwwarm
- 80 g ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur
- 1 ei
- 1 tl vanille extract
- 240 g pompoenpuree
- 600 g bloem
- ½ tl zout

Voor de vulling

- 24 Werther's Soft Caramel snoepjes (1 zak)
- 80 g boter
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 2 tl pumpkin spice kruiden

Bereidingswijze

1. Meng 60 ml lauwwarm water met 1 theelepel suiker en het gist. Laat dit 5 tot 10 minuten staan tot het begint te schuimen.
2. Mix het gistmengsel met de lauwwarme melk, de overige suiker, het ei en vanille-extract tot één samenhangend geheel. Voeg vervolgens de pompoenpuree, bloem en het zout toe en kneed het deeg minimaal 10 minuten. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de boter toe.
3. Plaats het deeg in een ingevette kom, bedek het met een vochtige theedoek en laat het deeg 60 minuten rijzen totdat het verdubbeld is in omvang.
4. Klop ondertussen de bruine suiker met de kruiden en de boter luchtig om de vulling te maken. Snijd de Werther's Original Soft Caramel snoepjes in stukjes.
5. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg na 1 uur uit tot een rechthoek van ongeveer 40 x 20 cm en halve centimeter dik.
6. Smeer hier de vulling over uit en verdeel de Werther's Original Soft Caramel snoepjes over de vulling.
7. Rol nu het deeg op en snijd het in de 12 stukken. Leg de rollen één voor één in een ingevette bakvorm (ongeveer 25 x 35 centimeter) en bedek met een theedoek. Laat dit nog 30 minuten staan.
8. Verwarm de oven voor op 190 graden. Bak de rollen 25–30 minuten tot goudbruin. Mochten de rollen te donker worden, dek ze dan af met aluminiumfolie. Laat de rollen vervolgens 5 minuten afkoelen.
9. Klop de poedersuiker, melk en het vanille-extract samen tot één geheel. Verdeel het glazuur over de cinnamon rolls.

Pumpkin Spice Caramel Cinnamon Rolls

Vul je huis met de heerlijke geur van de Pumpkin Spice Caramel Cinnamon Rolls gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 12 stuks

Voor het glazuur

- 150 g poedersuiker
- 30 ml melk
- 1 tl vanille extract

Tip: ook lekker om gehakte pecannoten toe te voegen voor je het deeg gaat oprollen.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 25 minuten

Wachttijd: 60 minuten

Oventijd: 30 minuten