



Veenbessen rolls



INGREDIËNTEN

Voor **8 rolls**:

DEEG:

- 300 g zelfrijzende bloem
- 4 koffielepels sucralosepoeder (= 4 koffielepels suiker)
- ½ kl gemalen kaneel
- 100 g gesmolten boter
- 2 eierdooiers
- 200 ml melk

VULLING:

- 100 g veenbessen
- 3 el water
- 2 el vers sinaasappelsap
- 4 koffielepels sucralosepoeder (= 4 koffielepels suiker)

BEREIDING

Doe veenbessen, water, sinaasappelsap en sucralosepoeder in een pot en breng ze aan de kook. Laat het gedurende 10 minuten rustig pruttelen. Mix alles met een staafmixer. Laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een mixer. Kneed dit met deeghaken tot een nat deeg. Doe het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Het deeg moet zacht en soepel zijn. Rol het deeg tot een rechthoek.

Bestrijk het deeg met de veenbessen. Rol de deeglap vanaf de lange kant op tot een dikke rol. Snijd de rol in gelijke stukken. Leg ze in een met bakspray ingevette ovenschaal. Bak de rolls 20 minuten of tot ze goudbruin zijn. Haal uit de oven en geniet van de warme broodjes.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu