

Kaneelbroodjes met hazelnootpasta

18 stuks

Ingrediënten

- 1 groot blik croissantdeeg
- Suiker
- Hazelnootpasta
- Kaneel
- 120 gram rozijnen
- 80 gram walnoten

Verwarm
de oven op
180 graden

Vrolijk
Pasen!





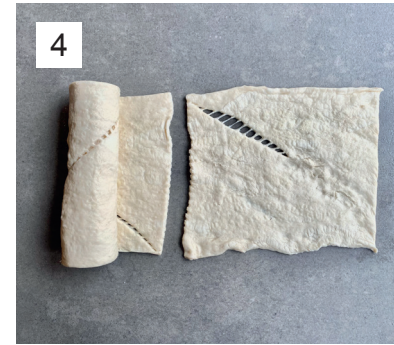
1 Verwarm de oven op 180 graden.



2 Hak de walnoten in kleine stukjes.



3 Spoel de rozijnen goed af met warm water. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.



4 Rol het deeg uit. Snijd op de stippe lijn de rechthoeken uit. Druk de schuine naden goed dicht.



5 smeer de rechthoekige stukken deeg in met een laagje hazelnootpasta



6 Bestrooi het deeg met de rozijnen en gehakte noten



7 Rol het deeg op en snijd het in plakken van ongeveer 2 cm dik.



8. Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat.



9 Bestrooi de bovenkant met een beetje suiker en kaneel.



10 Bak de broodjes in 10 tot 12 minuten gaar. Houd de broodjes goed in de gaten omdat de suiker en chocolade bovenop snel kan verbranden.



11 Laat de broodjes afkoelen en serveer ze op een leuke manier op de paastafel.