

Citroenbroodjes recept

 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 16 personen



Het lekkere weer komt eraan en daar passen deze citroenbroodjes die Instagrammer @ellousiacooking voor ons maakte perfect bij. Ze zijn door de lemon curd namelijk lekker fris van smaak. Je kunt deze broodjes perfect tijdens de lunch of brunch eten, maar ze smaken ook heerlijk als tussendoortje. Wil je zelf deze heerlijke citroenbroodjes maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram bloem;
- 4 gram instant gist;
- 50 gram suiker + 1 eetlepel suiker;
- Snufje zout;
- 1 zakje vanillesuiker;
- 2 eetlepels Lemon Curd Biologisch;
- 75 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- 25 gram amandelschaafsel;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 25 milliliter zonnebloemolie;
- 1 ei (maat M);
- 50 á 100 milliliter lauwwarme melk;



- 50 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur;
- Losgeklopt eigeel;
- Circa 10 milliliter water.

Recept

1. Meng de bloem, de gist, 50 gram suiker, het zout en de vanillesuiker door elkaar heen.
2. Meng daarna het ei en de olie toe er goed doorheen.
3. Giet beetje bij beetje de melk erbij, totdat het een samenhangend deeg is.
Let op! Het deeg mag een beetje plakken.
4. Kneed het geheel in circa 10 minuten tot een zacht en soepel deeg.
5. Dek het deeg af en laat het circa 1 uur rijzen op een warme plek.
Tip! Heb je geen warme plek in huis? Verwarm dan de oven 5 minuten op 50 graden en zet het deeg in de oven.
6. Meng de boter met de lemon curd en 1 eetlepel suiker goed door elkaar heen.
7. Rol het deeg uit tot een rechthoek van circa 20 bij 40 centimeter.
8. Bestrijk het deeg met de vulling.
9. Vouw het deeg in de lengte dubbel tot een kleinere rechthoek.
10. Snijd het deeg in 16 gelijke repen van circa 1,5 tot 2 centimeter breed.
11. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
12. Neem een reepje en rek deze een beetje uit en draai hem tot een spiraal.
13. Rol de spiraal om de hand op en vorm er een broodje mee.
14. Herhaal dit totdat je van alle reepjes broodjes hebt gemaakt.
15. Leg de citroenbroodjes op de bakplaat.
16. Laat ze afgedekt nog een halfuur rijzen.
17. Verwarm de oven voor op 200 graden (heteluchtoven).
18. Bestrijk de bovenkant met wat eigeel.
19. Bak de broodjes in circa 10 minuten goudbaar en gaar.
20. Laat ze daarna afkoelen op een rooster.
21. Meng de Royal Icing-mix met het water in circa 8 minuten tot een mooie icing.
Tip! Is je icing nog te dik? Voeg er dan wat druppels water aan toe.
22. Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan.
Tip! Dit doe je in een 'droge' pan, dus je gebruikt geen boter of olie.
23. Verdeel de icing en het amandelschaafsel over de afgekoelde citroenbroodjes heen.

Handige informatie



Deel jouw citroenbroodjes met ons!

Heb jij zelf met dit recept citroenbroodjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de citroenbroodjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lemon Curd Biologisch 270g (Art.nr.: UD5004044)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 100g (Art.nr.: BNC00836)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanillesuiker 24g (3x8g) (Art.nr.: D100317)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

