

Cinnamon bunnies recept

 ± 1 uur

 8 personen



Soms is een heel simpel trucje genoeg om van doodgewone broodjes iets hartstikke leuks te maken voor het paasontbijt. Deze kaneelkonijntjes maak je met kant-en-klaar deeg van Danerolles voor cinnamon swirls. Je rolt dat op met zelfgemaakte kaneelsuiker, zodat er heel simpel een konijntje ontstaat. Natuurlijk mag een leuk wipstaartje niet ontbreken. Wij gebruikten toefjes van een kant-en-klare Zwitserse meringue botercrème. Zo'n emmertje luchtige crème komt wel op in andere baksels of toetjes voor de feestdagen. Vind je dat teveel? Met een toefje mascarpone, roomboter of slagroom maak je natuurlijk ook prima staartjes. Lees snel verder voor ons cinnamon bunnies recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 2 eetlepels Colour Mill Botercrème Wit Gloss Frost;
- Spuitzak;
- Bakpapier;
- Wilton Spuitmondje 1M;
- 1 eetlepel kaneel;
- 3 eetlepels kristalsuiker.

Overige benodigdheden:

- Deeg, Danerolles Cinnamon Swirls 240 gram.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven)
2. Snijd het deeg doormidden in 2 vlakken.
3. Mix de suiker en het kaneel samen in een bakje.

Tip! Je hebt nu kaneelsuiker.



4. Verspreid de kaneelsuiker op beide vlakken.
5. Leg de 2 vlakken deeg met kaneelsuiker op elkaar.
Tip! Zorg ervoor dat het kaneelsuiker aan de binnenkant van het deeg zit.
6. Snijd het deeg in 4 reepjes.
7. Pak een reep op en vouw de uiteindes 2 keer over elkaar heen en knijp in de uiteinden om de oren te creëren.
8. Doe dit bij alle 8 reepjes.
9. Leg de gevouwen reepjes op een bakplaat en besmeer deze met ei.
10. Plaats de reepjes in de oven en haal ze er na 10-12 minuten er weer uit.
11. Doe de spuitmond in de spuitzak en schep daar de botercrème in.
12. Spuit met de crème een klein toefje op de cinnamon bunnies.
Tip! Dit is het staartje van een cinnamon bunny.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere recepten voor Pasen!

Deze cinnamon bunnies zijn natuurlijk super leuk om te maken. Ben je op zoek naar nog meer leuke baksels die je kan maken voor Pasen? Bekijk dan vooral eens de paas recepten die wij op ons blog hebben verzameld, want inmiddels zijn dat er een heleboel. Zo vind je op onze receptenpagina een [recept voor paas tiramisu](#) of een [recept voor Puzzel Koekjes voor Pasen](#). Beide recepten zijn trouwens heel erg leuk om samen met kinderen te maken. [Bekijk al onze Paas recepten hier!](#)

Bekijk ons Paas assortiment!

Naast cinnamon bunnies kun je nog veel meer lekkernijen in het thema Pasen maken. Dankzij ons Paasassortiment wordt dat heel eenvoudig om te doen. Plak bijvoorbeeld leuke worteltjes van suikerdecoratie op een cupcake. Ook met de andere producten die wij in ons Paas assortiment hebben opgenomen, kun je diverse snacks binnen het Paas thema laten vallen. Strooi eetbare strooisels bijvoorbeeld over koekjes of meng ze door wat popcorn heen en voila de snacks passen bij het thema. [Bekijk ons Paas assortiment hier!](#)

Neem eens een kijkje op onze receptenpagina!

Vind jij het leuk om te bakken en ben je nog op zoek naar andere lekkere recepten? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we meer dan 1.600 recepten verzameld. Van hele makkelijke recepten tot aan recepten met wat meer uitdaging, bij ons kan je het allemaal vinden! Daarnaast voegen wij wekelijks nieuwe recepten toe aan onze blog. [Ontdek alle recepten hier en ga lekker aan de bak!](#)



Laat aan ons jouw zelfgemaakte cinnamon bunnies zien!

Ben jij van plan om met ons recept cinnamon bunnies te bakken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Colour Mill Botercreme Wit Gloss Frost (kant-en-klaar) 1L (Art.nr.: CMB1LW)
- 1 x Wilton Spuitmondje 1M (Art.nr.: 418-2110)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)

