

Kaneelkoekjes / Cinnamon Swirls



Boodschappenlijstje

Koekjes

275 gram Zeeuws bloem
110 gram fijne kristalsuiker
110 gram vegan boter
¼ theelepel zout
2-4 eetlepels koud water

Vulling

2 eetlepels vegan boter, zacht
3 eetlepels rietsuiker
2 theelepels gemalen kaneel

Zo maak je kaneelkoekjes

Meng de bloem, suiker en het zout in een kom.

Voeg de koude vegan boter toe en wrijf het met je vingertoppen in, tot je grove kruimels hebt.

Kneed er geleidelijk een beetje koud water door totdat zich een deeg vormt.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een rechthoek van +/- 40x25cm.

Het deeg moet direct worden uitgerold!

(leg het niet eerst in de koelkast anders is het moeilijk te verwerken en zal het mss barsten).

Strijk de zachte vegan boter (kamertemperatuur) over het deeg, tot aan de randen.

Meng de rietsuiker met kaneel en strooi dit gelijkmatig over de boter.

Rol het deeg stevig op vanaf de korte kant en plak de rand dicht met wat water.

Snij e rol met een scherp mes in schijfjes van 0,5cm dikte.

Vorm de schijfjes - indien nodig - voorzichtig met je vingers terug in de ronde vorm.

Leg bakpapier op de bakplaten en leg de koekjes erop, op voldoende afstand van elkaar.

Zet de bakplaten 10 minuten in de vriezer terwijl je de oven **voorverwarmt op 190°C**.

Bak de koekjes in 10-15 minuten licht goudbruin en laat ze eerst afkoelen op de bakplaat.

Verhuis de kaneelkoekjes dan naar een rooster om helemaal af te koelen

Kaneelkoekjes / Cinnamon Swirls



Shopping list

Biscuits

275g plain (all-purpose) flour
110g caster sugar
110g cold vegan butter
 $\frac{1}{4}$ teaspoon salt
2-4 tablespoons cold water

Filling

2 tablespoons vegan butter, softened to room temp.
3 tablespoons demerara sugar
2 teaspoons ground cinnamon

How to make Cinnamon Swirls

Mix the flour, sugar and salt together in a bowl.

Add the cold vegetable shortening and rub it in using your fingertips, until large crumbs.

Gradually stir in a little bit of cold water until it comes together into a dough.

The dough should be rolled out straight away.

(Do not refrigerate it first or it will be difficult to work with and the dough maybe start to crack).

Spread room temperature softened vegan butter over the dough, up to the edges.

Mix demerara sugar and cinnamon and sprinkle it evenly over the vegan butter.

Roll the dough up tightly from one of the short edges, seal the edge of the roll with some water.

Use a sharp knife to cut the roll into slices of 0.5 cm thickness.

Gently press the dough slices back into a circular shape using your fingers, if needed.

Place waxed paper on the baking trays and place the slices on top, well spaced apart.

Place the trays in the freezer for 10 minutes while you **preheat the oven to 190°C**

Bake the swirls for 10-15 minutes until golden and let them first cool on the baking tray.

Finally transfer the Cinnamon Swirls to a wire rack, to cool completely