

Mini koffiebroodjes / mini Danish rolls



De boodschappen

35 gram custardpoeder
500 ml melk
1 blikje 6 danerolles croissant

35 gram suikersuiker
poedersuiker om te strooien
50 gram rozijnen

Met een blikje Danerolles croissants kun je allerlei lekkers bakken. Vandaag bakken wij koffiebroodjes met custard & rozijnen. De broodjes zijn op voor je het weet, gelukkig zijn er snel meer gemaakt!

Zo maak je de koffiebroodjes

Roer de suiker door de custard, roer er 3 eetlepels van de melk door.

Verwarm het restant melk tot heet.

Voeg er het custardmengsel aan toe en roer, breng het al roerend aan de kook.

Laat de custard 3 minuten doorkoken/indikken.

Strooi er poedersuiker op, dan krijgt de custard geen vel.

Verwarm de oven voor op 200°C

Verdeel het deeg in 3 rechthoeken, bestrijk het deeg met custard en strooi er rozijnen op.

Rol het deeg op en snij elke rol in 4 broodjes.

Bak de koffiebroodjes in 12-15 minuten goudbruin.

De koffiebroodjes smaken natuurlijk ook heerlijk bij de thee!

Mini koffiebroodjes / mini Danish rolls



Shopping list

35g custard powder

500 ml milk

1 tin of 6 Danerolles croissants

35g fine caster sugar

icing sugar to sprinkle

50g sultanas

With a tin of Danerolles croissants you can bake all kinds of goodies. Today we bake Danish rolls with custard & raisins. The rolls are gone before you know it, luckily you can quickly make some more!

How to make the Danish rolls

Stir the sugar into the custard then stir in 3 tablespoons of the milk.

Heat the remaining milk until hot then add the custard mixture and stir it in.

Bring the custard to the boil while stirring, allow the custard to cook/thicken in 3 minutes.

Sprinkle some icing sugar on top to prevent skin forming.

Preheat the oven to 200°C

Roll out three rectangles of dough, spread on a layer of custard, sprinkle sultanas on top.

Roll the dough then cut each roll into 4 buns.

Bake the Danish in 12-15 minutes golden brown.

The Danish rolls taste great with a lovely cup of tea!