

Kleverige pruimenbroodjes / Sticky plum buns



De boodschappen voor 12-16 broodjes

500 gram meel

50 gram suiker

50 gram boter, gesmolten

8 pruimen

100 gram poedersuiker

snufje zout

7 gram gedroogde gist

225-250 ml milk

50 gram boter, gesmolten

2 eetlepels water

In het originele recept van Helen Jessup worden deze kleverige broodjes met pruimen gemaakt. Wij gebruiken er de laatste Reine Victoria pruimen van het jaar voor. Maar je kunt er ook ander fruit in doen, denk aan abrikozen of bramen bijvoorbeeld. Welk fruit je ook gebruikt, het zijn overheerlijke broodjes!

Zo maak je kleverige pruimenbroodjes

Doe meel, zout, suiker en gist in een mixerkom.

Voeg de gesmolten boter en melk toe, mix het door elkaar.

Blijf mixen tot het een grof, samenhangend deeg is.

Kiep het deeg uit de kom op een bloembestoven vel bakpapier.

Kneed het deeg +/- 10 minuten met de hand tot het zacht en glad aanvoelt.

Vet een schone, grote kom in met olie, doe het deeg er in, trek er plastic folie over.

Laat het deeg op kamertemperatuur rijzen tot het is verdubbeld.

Dit duurt +/- 1.5 tot 2 uur.

Kleverige pruimenbroodjes / Sticky plum buns

Kiep het deeg uit de kom op met bloem bestoven bakpapier.

Kneedt het deeg een minuutje door en rol het in een slang,

Snij de slang in 12-16 gelijke stukken (eventueel wegen) en rol er bolletjes van.

Halveer de pruimen en verwijder de pitten.

Druk holletjes in het midden van de broodjes met een deegroller en druk er een halve pruim in.

Verwarm de oven voor op 200°C

Bestrijk de broodjes met gesmolten boter en bak ze in 12-15 minuten lichtbruin.

Laat de broodjes afkoelen op een rooster.

Zo maak je glazuur

Roer de poedersuiker met +/- 2 eetlepels water tot glazuur.

Druppel het glazuur met een lepel over de broodjes en laat het glazuur drogen.

Erg lekker bij een kop thee of koffie!

Kleverige pruimenbroodjes / Sticky plum buns



Shopping list for 12-16 buns

500g strong white bread flour

50g caster sugar

50g butter, melted

8 plums

100g icing sugar

pinch of salt

7g dried yeast

225-250 ml milk

50g butter, melted

+/- 2 tablespoons water

In the original recipe by Helen Jessup the sticky buns are made with plums.

We used this year's last Reine Victoria plums. But you can fill them just as well with other fruits, like apricots or blackberries for instance. Whatever fruit you use, these buns are utterly delicious!

How to make sticky plum buns

Place flour, salt, sugar and yeast into a mixing bowl.

Add the melted butter and the milk, mix until combined.

Keep mixing until it is a coarse, cohesive dough.

Tip the dough from the bowl on a sheet of flour dusted waxed paper.

Knead the dough approximately 10 minutes until it feels soft and smooth.

Grease a clean, big bowl with some oil, put in the dough, cover it with cling film.

Allow the dough to prove in room temperature until the dough has doubled in volume.

This takes approximately 1.5 - 2 hours.

Kleverige pruimenbroodjes / Sticky plum buns

Tip the dough from the bowl on to waxed paper dusted with flour.

Knead the dough a minute then roll it into a snake.

Cut the snake in 12-16 equal pieces, (weigh them) then roll them into balls.

Halve the plums and remove the stones.

Press holes in the middle of the bun with a rolling pin, stick half a plum into each hole.

Preheat the oven to 200 ° C

Dust the buns with melted butter.

Bake the buns in the middle of the oven light brown in 12-15 minutes.

Allow the buns to cool on a wire rack.

Stir powdered sugar with +/- 2 tablespoons of water into a glaze.

Drizzle the glaze onto the buns using a spoon.

Delicious with a cup of tea or coffee!