



Lemon rolls

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 1 blikje croissantdeeg, voor 6 grote croissants
- 🇨🇦🇺🇸 50 gr boter, zacht of gesmolten
- 🇨🇦🇺🇸 4 el suiker
- 🇨🇦🇺🇸 2 citroenen
- 🇨🇦🇺🇸 75 g poedersuiker
- 🇨🇦🇺🇸 1 el melk

MATERIAAL: kleine ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het croissant deeg uit en druk de gaatjes dicht.
3. Meng in een kom de boter, suiker en de rasp van 1 citroen.
4. Besmeer het deeg hiermee en rol vervolgens het deeg in de lengte op.
5. Snijd het deeg in rolletjes van circa 2-3 cm dik.
6. Vet een kleine ovenschaal in en zet de rolletjes rechtop in de schaal.
7. Bak de citroenrolletjes circa 15-20 minuten in de oven.
8. Maak er zelf een frosting bij.
9. Meng hiervoor de poedersuiker en melk door elkaar.
10. Eventueel kun je nog wat vanille essence/aroma toevoegen.
11. Als de citroenrolletjes uit de oven komen, laat je ze een beetje afkoelen en besmeer je ze met de frosting.

TIP: Eventueel kun je nog wat extra citroenrasp over de citroenrolletjes strooien.



Bron: lekkerensimpel.com