Hot cross buns

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (wit)
1 eetlepel koekkruiden
100 gram witte basterdsuiker
50 gram boter (in stukjes)
1 ei
300 ml melk (lauw)
150 gram rozijnen
50 gram sukade
2 plakjes bladerdeeg
150 ml water

Was de rozijnen en laat ze goed uitlekken.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de broodmix en 50 gram basterdsuiker in een beslagkom.
Doe de koekkruiden erbij en roer alles door elkaar.

Doe de boter, het ei en de lauwe melk ook in de beslagkom.
Kneed met de mixer tot een soepel deeg.
Mix tot het deeg van de kom loslaat, ongeveer 5 minuten.

Strooi bloem op het werkblad en leg het deeg erop.
Kneed met de hand de rozijnen en de sukade erdoor.
Doe het deeg terug in de beslagkom.
Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen, op een warme plaats.

Laat het bladerdeeg in 10 minuten ontdooien.
Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.
Kneed het deeg kort door en verdeel het in 12 gelijke stukken.
Maak er bolletjes van en leg ze op de bakplaat.

Snijd ieder plakje bladerdeeg in 6 reepjes.
Snijd iedere reep doormidden, zodat je 12 gelijke stukjes hebt.
Leg de reepjes bladerdeeg als een kruis op de bolletjes.

Leg een vochtige doek over de bakplaat.
Laat de bolletjes nog 30 minuten rijzen.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes in 15 minuten gaar.

Doe de rest van de suiker met het water in een pan.
Breng het aan de kook en laat het al roerend, 5 minuten koken.
Haal de broodjes uit de oven en leg ze op een rooster.
Bestrijk de warme broodjes met het suikerstroopje.