**Zoete Broodjes met Chocolade en Kaneel**

Cacao en kaneel werden al vroeg in de Mexicaanse keuken gebruikt. Een geroosterde combinatie van deze ingrediënten met Spaanse pepers is waarschijnlijk het allereerste recept waarin cacao werd gebruikt.

**Ingrediënten:**

DEEG

1 el suiker

1 pakje droge gist

4 el warm water

360-450g broodmeel

6 el suiker

snufje zout

5 el zachte boter

5 eieren

TOPPING

220 g suiker

2 tl kaneel

2 tl ongezoete cacao

6 el fijngehakte pecannoten

110 g boter, gesmolten

**Bereidingswijze:**

Strooi 1 eetlepel suiker en de gist op het water en laat dit op een warme plaats staan tot het schuimt. Zeef 360g meel in een kom en voeg suiker en zout toe. Snijd de boter erdoorheen tot het volledig gemengd is. Voeg het

gistmengsel en 2 eieren toe en meng alles goed. Voeg de rest van de eieren een voor een toe tot het deeg zacht en sponsachtig is. Doe er eventueel nog wat meel bij: Kneed het mengsel in circa 10 minuten op een licht met bloem bestoven oppervlak totdat het een glad en soepel deeg. Leg dit in een ingevette kom en draai het rond om het hele deegoppervlak in te vetten. Dek de kom af met huis-houdfolie en zet deze op een warme plaats. Laat het deeg in 1-1,5 uur tot dubbele omvang rijzen. Bestrijk een ringvorm ruim met boter Kneed het deeg nog 5 minuten. Maak balletjes van circa 5 cm doorsne-de. Meng de ingrediënten voor de topping, behalve de gesmolten boter Rol de deegballetjes door de boter en dan door het suikermengsel. Leg een laag deegballetjes op de bodem van de vorm en ga door tot alle deeg en topping gebruikt is. Dek het deeg af en laat het circa 15 minuten rijzen. Bak het 45-50 minuten in de op 175°C voorverwarmde oven. Maak de balletjes van de vorm los en stort ze eruit terwijl ze nog warm zijn. Maak het brood los en serveer het in balletjes; snijd ze niet los. Serveer ze warm bij koffie of thee of met een salade van verse vruchten.