



email: info@lizela.cz web: www.lizela.cz tel: 776 712 452 Facebook: @LizelaKoreni

SKOŘICOVÍ ŠNECI (KANELBULLAR)

RECEPT CCA PRO 4 OSOBY

ČAS PŘÍPRAVY: 20 MINUT + KYNUTÍ (cca 1hodina 20minut)	ČAS PEČENÍ: 20 MINUT	ČAS CELKEM: 2 HODINY
<p style="text-align: center;"><u><i>Ingrediencie:</i></u></p> <p>Těsto: 250 ml polotučného mléka 500 g hladké mouky 1 lžička soli 1 lžička mletého kardamonu 50g cukr krystal 1 kostka (42g) čerstvého droždí</p> <p>Náplň: 4 lžíce mleté skořice 150g másla 200g třtinového cukru</p> <p>Na potřetí a posypání těsta: 1 vejce perlový cukr (či krystal)</p>		<p style="text-align: center;"><u><i>Postup:</i></u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Mléko si zahřejte, aby bylo vlažné a přelijte ho do misky. Přisypte cukr, zamíchejte a rozdrolte do něj kostku droždí.2. Nechte vzejít kvásek asi 5-10 minut.3. Mezitím si navažte mouku, dejte do větší mísy a přidejte lžičku kardamonu a sůl.4. Kvásek přilijte k sypkým surovinám a dobře propracujte ručně či v kuchyňském robotu.5. Těsto vložte do větší misky, přikryjte utěrkou a nechte kynout na teplém místě asi 1 hodinu.6. Připravte si náplň. Máslo zahřejte tak, aby se dalo roztírat. Třtinový cukr a skořice smíchejte dohromady.7. Vykynuté těsto si přendejte na vál a rozválejte na jeden větší obdélník asi 1cm vysoký.8. Těsto rovnoměrně potřete máslem a zasypte cukrem se skořicí.9. Takto připravené těsto srolujte do ruličky.10. Nakrájejte těsto na cca 2cm tlustá kolečka.11. Přeneste na plech a nechte dalších 20minut kynout.12. Předehřejte si troubu na 180°C.13. Vykynuté šneky potřete rozkvrdlaným vajíčkem a posypte perlovým cukrem.14. Šneky nechte péct cca 15 minut dozlatova podle velikosti.