

Ingrediencie

cesto: 250 ml mlieka, 2 žĺtky, 50 g rozpusteného masla, 1 lyžica cukru, 1 lyžička soli, 600 g hladkej múky, 40 g čerstvého droždia

náplň: 10 lyžíc cukru krupica, 3 lyžičky škorice, 100 g mäkkého masla

Postup

Z uvedených surovín vypracujeme cesto, ručne alebo v pekárni a necháme vykysnúť. Cukor zmiešame so škoricom. Cesto rozvaľkáme na obdĺžnik cca 1 cm hrubý. Celú plochu natrieme rozpusteným maslom a posypeme zmesou cukru a škorice. Potom obdĺžnik zrolujeme ako roládu.

Ostrým nožom rozrežeme celú roládu po dĺžke na polovicu a tie potom zmotáme dohromady. Z pletenca sformujeme venček a preniesieme ho na plech vystlaný papierom na pečenie. Necháme ešte chvíľu podkysnúť a potom vložíme do vyhriatej rúry na 180 stupňov. Pečieme cca 20 minút, dozlatista.

zdroj: www.mimibazar.sk



Estonský kringel

Utorok, 28 Január 2014 15:24

