



Buhteljni z aromatičnim vanilijevim mlekom

⌚ 80–120 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za buhteljne

500 g	Moke
250 g	Mlačnega mleka
50 g	Sladkorja
22.5 g	Kvasa
1	Jajce
1	Jajčni rumenjak
50 g	Stopljenega masla
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Cimet mleti

Za vanilijevo mleko

350 ml	Mleka
350 ml	Smetane za stepanje
8	Jajčnih rumenjakov
150 g	Sladkorja
2 žlici	Ruma
1 celi	♦ Bourbon vanilija cela
1 cela	♦ Zvezdni janež, celi
1 ščepec	♦ Ingver mleti
1 ščepec	♦ Kardamom mleti
1 cel	♦ Cimet celi
4 celi	♦ Klinčki celi
1 žlička	♦ Koriander celi

Za kutin konfit

400 g	Želirnega sladkorja
1 cela	Neobdelana limona
300 ml	Motnega jabolčnega soka

- 1 Priprava buhteljnov: Kvas raztopite v mleku, nato pa s preostalimi sestavinami gnetite, da dobite gladko testo. Pustite, da 15 minut vzhaja v veliki skledi.
- 2 Pečico segrejte na 175 °C.
- 3 Testo razvaljajte na debelino prsta in z okroglim modelom za rezanje piškotov izrežite majhne buhteljne. Z obilico masla namastite globok pekač in vanj položite buhteljne. Slednje nato premažite z maslom in pustite vzhajati, dokler ne podvojijo svoje velikosti.
- 4 Buhteljne vstavite v pečico in jih pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 15–25 minut na 175 °C. Vzemite jih iz pečice, ponovno premažite z maslom in potresite z belim sladkorjem.
- 5 Priprava vanilijevega mleka: V kozici hitro na suho popražite vse začimbe, nato pa zalijte z mlekom in smetano za stepanje. Zavrite, odstavite z ognja in pustite 5 minut, da se sestavine prepojijo.
- 6 V skledi zmešajte jajčne rumenjake in sladkor, nato pa v to zmes počasi vmešajte vroče mleko. Postavite nad vodno kopel, ki počasi vre, in mešajte, dokler se omaka ne zgosti. Omako precedite skozi cedilo in po okusu dodajte rum.
- 7 Priprava konfita: Kutine olupite, narežite na četrtine in jim odstranite peške. Skupaj z jabolčnim sokom, klinčki, cimetom, zvezdnim janežem, limonino lupino in limoninim sokom jih dajte v kozico in pustite, da počasi vrejo približno 30 minut, dokler kutine niso mehke. Začimbe odstranite, zmes pa s paličnim mešalnikom pretlačite v pire.
- 8 Jabolki olupite in narežite na majhne kocke. Skupaj z želirnim sladkorjem jih dodajte kutinemu pireju in pustite, da počasi vre 5 minut. Nato z zmesjo napolnite kozarce in jih nepredušno zaprite.
- 9 Pečene buhteljne potresite s sladkorjem v prahu ter jih postrezite z vanilijevim mlekom in kutinim konfitom.

2	Veliki jabolki
1 kg	Kutine
1 cela	♦ Cimet celi
2 cela	♦ Klinčki celi
1 cela	♦ Zvezdni janež, celi

