Шведские булочки с кардамоном и корицей

25–40 Мин.

Способ приготовления

1. Просеянную муку смешайте с дрожжами, солью и сахарной пудрой.
2. Влейте теплое молоко, желток и растопленное сливочное масло.
3. Замесите некрутое тесто и оставьте в теплом месте на 30 минут.
4. 50 г растопленного сливочного масла перемешайте с сахаром и корицей.
5. Тесто раскатайте в тонкий прямоугольный пласт, смажьте смесью с корицей, скатайте в рулет.
6. Нарежьте рулет на кусочки около 3 см толщиной
7. Выложите булочки на противень, застеленный пергаментом, приплюсните их рукой и оставьте расстаиваться на 30 минут.
8. Смажьте яйцом и выпекайте 10 минут при температуре 200 градусов.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4000 г	Мука
5 г	Дрожжи
150 г	Сахарная пудра
250 мл	Теплое молоко
801 г	Растопленное сливочное масло
0.25 ч.л.	Соль
1	Желток
50 г	Сахар
1 ч. л.	Нежная корица
2 ч. л.	Манящий кардамон
50 г	Растопленное сливочное масло