



Роллы с корицей

🕒 130–150 Мин. 🍷🍷🍷

Способ приготовления

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Для теста:

| | |
|------------|---|
| 500 г | Пшеничная мука |
| 300 мл | Молоко |
| 0.5 кубика | Свежие дрожжи |
| 75 г | Мягкое масло |
| 1 ст. л. | Сахар |
| 1 шт. | Яичный желток |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская |
| 1 ст. л. | ♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью |

Для начинки:

| | |
|----------|------------------|
| 150 г | Мягкое масло |
| 100 г | Сахар |
| 4 ст. л. | ♦ Корица молотая |

Для глазури:

| | |
|----------|----------------|
| 250 г | Сахарная пудра |
| 6 ст. л. | Вода |

- 1 Слегка подогрейте молоко, перелейте его в миску и раскрошите в нем дрожжи. Добавьте сахар, ванильный сахар, щепотку морской соли и сливочное масло. Затем добавьте муку и перемешайте миксером до однородности.
 - 2 Накройте миску с тестом кухонным полотенцем и поставьте ее в теплое место. Оставьте на час и дайте тесту подняться. В это время вы можете приготовить начинку. Для этого взбейте сливочное масло, сахар и корицу до пышной массы.
 - 3 Теперь раскатайте тесто в прямоугольник и намажьте его смесью масла и корицы. Скатайте тесто в рулет, а затем острым ножом разрежьте его на рулетики толщиной три-четыре сантиметра.
 - 4 Затем смажьте форму для выпечки (приблизительно 30*20 см) сливочным маслом и выложите только что нарезанные роллы с корицей. Снова накройте кухонным полотенцем и дайте подняться в течение еще 30 минут. Затем смажьте роллы яичным желтком.
 - 5 Выпекайте роллы при температуре 180°C в предварительно разогретой духовке с включенным верхним и нижним теном около 25 минут. Тем временем приготовьте глазурь. Для этого добавьте просеянную сахарную пудру в воду и тщательно размешайте. Когда роллы будут готовы, сбрызните их этой смесью.
- Приятного аппетита!

