

Роллы с корицей

130—150 Мин.

Способ приготовления

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!

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