



Norveški čvorovi s cimetom, vanilijom i kardamomom

⌚ 60–70 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Kolačić:

75 g	Maslaca, omekšanog
50 g	Šećera u prahu
250 ml	Punomasnog mlijeka
25 g	Kvasca, svježeg
430 g	Brašna za sve namjene
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Punjenje:

125 g	Maslaca, omekšanog
75 g	Šećera u prahu
1	Jaje
2 čajne žličice	♦ Cimet mljeveni
1 čajna žličica	♦ Kardamom mljeveni
1 paketić	♦ Bourbon Vanilin Šećer
	Krupni šećer po želji

- 1 Za pripremu kolačića: Miješajte maslac u zdjeli sa šećerom i prstohvatom soli kako biste dobili kremastu strukturu. U međuvremenu lagano zagrijte mlijeko te umiješajte kvasac i čajnu žličicu šećera.
- 2 Nakon nekoliko minuta na površini bi se trebali početi stvarati mjehurići. Dodajte mlijeko u smjesu s maslacem i miješajte. Polako dodajte brašno dok se ne formira elastična kugla tijesta.
- 3 Stavite tijesto s kvascem u zdjelu, pokrijte krpom i ostavite da se diže sat i pol na toplom mjestu tako da se tijesto udvostruči.
- 4 Za pripremu punjenja: Dobro izmiješajte sve sastojke da dobijete glatku smjesu. Kad tijesto dovoljno naraste razvaljajte ga valjkom u pravokutnik na radnoj površini po kojoj ste prethodno posuli brašno.
- 5 Punjenje razmažite po tijestu tako da ga prekrije. Sada preklopite gornju trećinu tijesta nadolje. Zatim preklopite preostale dvije trećine preko preklopa kako biste dobili jasan rub.
- 6 Valjkom pažljivo ponovno razvaljajte tijesto kako biste ga malo razvukli. Nožem ili rezačem za pizzu izrežite tijesto na trake.
- 7 Ponovno djelomično prerežite trake tijesta kako biste stvorili dvije trake spojene na vrhu. Držite trake tijesta za krajeve i okrećite u suprotnim smjerovima onoliko puta koliko vam tijesto dopusti.
- 8 Zavežite u čvor na limu za pečenje obloženom papirom za pečenje. Neka se diže još 15 minuta.
- 9 Zagrijte pećnicu na 170 °C (338 °F). Čvorove s cimetom premažite jajetom i pospite grubim šećerom. Pecite 13 – 15 minuta i uživajte.

