



Norweskie „cynamonowe węzły” z wanilią i kardamonem

🕒 60–70 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Ciasto:

75 g	Miękkie masło
50 g	Drobno mielony cukier
250 ml	Mleko pełne
25 g	Drożdże, świeże
430 g	Mąka uniwersalna
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Nadzienie:

125 g	Miękkie masło
75 g	Drobno mielony cukier
1 szt.	Jajko
2 łyżeczki	♦ Cynamon mielony
1 łyżeczka	♦ Kardamon mielony
1 op.	♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
	Cukier gruboziarnisty, według uznania

- 1 Przygotowanie ciasta: utrzyj w dużej misce masło, cukier i szczyptę soli. W międzyczasie delikatnie podgrzej mleko i dodaj do niego drożdże oraz łyżeczkę cukru.
- 2 Po kilku minutach na powierzchni powinny pojawić się małe pęcherzyki. Dodaj mleko do maślanej masy i wymieszaj. Stopniowo dodawaj mąkę, aż uformuje się elastyczna kulka ciasta.
- 3 Umieść ciasto drożdżowe w misce i przykryj je ściereczką, pozostaw w ciepłym miejscu na około 1,5 godziny, aż ciasto podwoi swoją objętość.
- 4 Przygotowanie farszu: wymieszaj wszystkie składniki do uzyskania jednolitej konsystencji. Gdy ciasto odpowiednio wyrośnie, na posypanej mąką powierzchni rozwałkuj je w prostokąt za pomocą wałka.
- 5 Rozprowadź nadzienie tak, aby pokryło ciasto. Podwiń jedną trzecią górnej część ciasta w dół. Następnie zwiń pozostałe dwie trzecie, aby uzyskać czystą krawędź.
- 6 Za pomocą wałka ostrożnie rozwałkuj ciasto, aby je nieco rozciągnąć. Użyj noża lub nożyka do pizzy i pokrój ciasto na paski.
- 7 Przetnij ponownie paski ciasta tak, aby utworzyć dwa paski, połączone ze sobą u góry. Chwyć paski ciasta z obu końców i przekręć je do oporu w przeciwnych kierunkach.
- 8 Zwiąż w węzeł i umieść na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na 15 minut.
- 9 W międzyczasie rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C. Posmaruj „cynamonowe węzły” jajkiem i posyp gruboziarnistym cukrem. Piecz przez 13–15 minut i ciesz się smakiem.

