

Norweskie „cynamonowe węzły” z wanilią i kardamonem

60–70 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

Przygotowanie

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. Związ 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.