

# Drożdzowe pączki myszki z cukrem cynamonowym

45–60 Min

## Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 300 g | Mąka pszenna |
| 1 szczypta | Sól morska |
| 50 g | Cukier puder |
| 2 szt | Żółtko |
| 50 g | Roztopione masło |
| 7 g | Suszone drożdze |
| 0.5 litr | Mleko (letnie) |
| 1 butelka | Olej słonecznikowy |
| 5 łyżek | Cukier |
| 1 łyżka | Cynamon mielony |
| 0.5 kg | Jabłka |
| 2.5 łyżki | Cukier |
| 0.5 szt | Organiczna cytryna |
| 0.5 torebki | Przyprawa do Szarlotki |
| 125 ml | Woda |

## Przygotowanie

1. W pierwszym kroku wymieszaj w misce mąkę z drożdżami. Teraz dodaj kolejne składniki z listy z mlekiem włącznie i wymieszaj ręcznym mikserem, aby uformować ciasto. Następnie przykryj i odstaw na pół godziny. W międzyczasie wymieszaj cukier z cynamonem.
2. W kolejnym kroku wlej olej słonecznikowy do rondla lub wyższej patelni i powoli podgrzej. Zanurz pączki w tłuszczu łyżką stołową i piecz na złoty kolor. Następnie osusz na kawałku ręcznika kuchennego. Upieczone myszki obtocz w cukrze cynamonowym.
3. Domowy mus jabłkowy jest idealny jako dodatek. Można go również przygotować dzień wcześniej i bez problemu przechowywać w lodówce.
4. W tym celu wyciśnij cytrynę i włóż ją do rondla z cukrem, mieszanką przypraw do szarlotki i 1/8 litra wody. Jabłka obierz, wydrąż i pokrój w kostkę. Gniazda nasienne powinny zostać całkowicie usunięte.
5. Teraz zagotuj pokrojone jabłka w wodzie z cytryną. Duś przez około 20 minut, aż jabłka będą miękkie.
6. Drobno zmiksuj blenderem ręcznym. Mus jabłkowy jest gotowy.