



Drożdżowe pączki myszki z cukrem cynamonowym

🕒 45–60 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

300 g	Mąka pszenna
1 szczypta	Sól morska
50 g	Cukier puder
2 szt	Żółtko
50 g	Roztopione masło
7 g	Suszone drożdże
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

- 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 Drobnio zmiksuj blenderem ręcznym. Mus jabłkowy jest gotowy.

