Drożdzowe pączki myszki z cukrem cynamonowym

45–60 Min

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.

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