



# Милинки с Ванилов крем и подправки

🕒 80–120 Минути   

## Подготовка

- За да направите милинките: Разтворете маята в млякото и замесете останалите съставки в гладко тесто. Оставете га в маса за 15 минути в голяма купа.
- Загрейте фурната на 175 °C (356°F).
- Разточете тестото, докато стане дебело колкото пръст, и използвайте кръгла форма за бисквити, за да изрежете малки милинки. Намажете със за печене с обилно количество масло и поставете милинките в него. Намажете и милинките с масло и оставете га в маса, докато удвоят размера си.
- Печете милинките за 15-25 минути на 175°C (347°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. След това извадете от фурната, намажете отново с масло и поръсете с бяла захар.
- За да направите ваниловото мляко: Запечете леко всички подправки в тиган и след това деглазирайте с млякото и битата сметана. Оставете га заври, след това свалете от комлона и оставете за 5 минути.
- В купа смесете жълтъците със захарта и бавно добавете горещото мляко. След това разбъркайте на леко къкревща водна баня, докато сосът се сгъсти. Прецидете соса през сито и добавете ром на вкус.
- За да направите конфитюра: Обелете дюли, нарежете на четвъртинки и отстранете сърцевината. Сложете парчетата в тенджера заедно с ябълковия сок и добавете карамфил, канела, анасон, лимонова кора и лимонов сок, и оставете да къкри около 30 минути, докато дюли са омекнати. Махнете подправките и използвайте ръчен пасатор, за да нюрирате сместа.
- Обелете и нарежете на ситно ябълките. Добавете ги заедно със захарта към пюремо от дюли и оставете да ври 5 минути. След това напълнете бурканчетата със сместа и ги затворете херметично.
- Поръсете готовите милинки с пудра захар и им се насладете с ваниловото мляко и конфитюр от дюли.

## Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

### За милинките

500 g	Брашно
250 g	Мляко, хладко
50 g	Захар
22.5 g	Мая
1	Яйце
1	Жълтък
50 g	Масло, разтопено
Щипка	◆ Морска сол
Щипка	◆ Бурбонска ванилова захар
Щипка	◆ Канела на прах

### За Ваниловото мляко

350 ml	Мляко
350 ml	Битата сметана
8 бр.	Жълтъци
150 g	Захар
2 с.л.	Ром
1 бр.	◆ Бурбонска ванилия

### За конфитюра от дюли

1 kg	Дюли
400 g	Захар
1	Лимон
300 ml	Ябълков сок
2 бр.	Големи ябълки
1 бр.	◆ Канела на пръчици
2 бр.	◆ Карамфил, цял
1 бр.	◆ 3вездовиден анасон, цял

