



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	Бита 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.	♦ Звездовиден анасон, цял

Милинки с ванилов крем и подправки

⌚ 80–120 Минути



Подготовка

- 1 За да направите милинките: Разтворете маята в млякото и замесете останалите съставки в гладко тесто. Оставете да втаса за 15 минути в голяма купа.
- 2 Загрейте фурната на 175 °C (356°F).
- 3 Разточете тестото, докато стане дебело колкото пръст, и използвайте кръгла форма за бисквити, за да изрежете малки милинки. Намажете съд за печене с обилно количество масло и поставете милинките в него. Намажете и милинките с масло и оставете да втасат, докато удвоят размера си.
- 4 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.
- 5 За да направите ваниловото мляко: Запечете леко всички подправки в тиган и след това деглазирайте с млякото и битата сметана. Оставете да заври, след това свалете от котлона и оставете за 5 минути.
- 6 В купа смесете жълтъците със захарта и бавно добавете горещото мляко. След това разбъркайте на леко къкреща водна баня, докато сосът се сгъсти. Прецедете соса през сито и добавете ром на вкус.
- 7 За да направите конфитюра: Обелете дюлите, нарежете на четвъртинки и отстранете сърцевината. Сложете парчетата в тенджерата заедно с ябълковия сок и добавете карамфил, канела, анасон, лимонова кора и лимонов сок, и оставете да къкри около 30 минути, докато дюлите омекнат. Махнете подправките и използвайте ръчен пасатор, за да пюрирате сместа.
- 8 Обелете и нарежете на ситно ябълките. Добавете ги заедно със захарта към пюрето от дюли и оставете да ври 5 минути. След това напълнете бурканчетата със сместа и ги затворете херметически.
- 9 Поръсете готовите милинки с пудра захар и им се насладете с ваниловото мляко и конфитюр от дюли.

