



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za dukat kolačiće

500 g	Brašna
250 g	Mlijeka, mlakog
50 g	Šećera
22.5 g	Kvasca
1	Jaje
1	Žumanjak
50 g	Maslaca, otopljenog
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	♦ Cimet mljeveni
1 kg	Dunje

Za mlijeko od vanilije

350 ml	Mlijeka
350 ml	Slatkog vrhnja za tučenje
8	Žumanjaka
150 g	Šećera
2 jušne žlice	Ruma
1 kom.	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 kom.	♦ Zvezdasti anis cijeli
1 prstohvat	♦ Đumbir mljeveni
1 prstohvat	♦ Kardamom mljeveni
1 kom.	♦ Cimet u kori
4 kom.	♦ Klinčić cijeli
1 čajne žličice	♦ Korijander u zrnu

Za confit od dunje

400 g	Šećera za zimnicu
-------	-------------------

Dukat kolači sa začinjenom kremom od vanilije

⌚ 80–120 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Za pripremu dukat kolačića: Rastopite kvasac u mlijeku i s preostalim sastojcima umijesite u glatko tijesto. Ostavite 15 minuta u velikoj zdjeli da se diže.
- 2 Zagrijte pećnicu na 175 °C (356 °F).
- 3 Razvaljajte tijesto na debljinu prsta i okruglim rezačem za kekse izrežite okrugle dukat kolačiće. Lim za pečenje bogato namažite maslacem i postavite dukat kolačiće na njega. Zatim ih premažite maslacem i ostavite da se dižu dok se veličinom ne podvostruče.
- 4 Pecite dukat kolače 15 - 25 minuta na 175 °C (347 °F) u pećnici bez ventilatora. Zatim izvadite iz pećnice, ponovno premažite maslacem i pospite bijelim šećerom.
- 5 Za pripremu mlijeka od vanilije: Ispržite sve začine na tavi, a zatim deglazirajte tavu mlijekom i slatkim vrhnjem za tučenje. Pustite da zakuha, a zatim maknite s vatre i ostavite da se prožima 5 minuta.
- 6 U zdjeli pomiješajte žumanjke sa šećerom i polako dodajte vruće mlijeko u tu smjesu. Zatim miješajte na pari da se umak stisne. Protisnite umak kroz sito i dodajte rum po želji.
- 7 Za pripremu confita: Ogulite dunju, narežite je na četvrtine i uklonite sredinu. Dodajte u posudu sa sokom jabuke, klinčićima, cimetom, zvjezdastim anisom, koricom limuna i sokom limuna te pustite da kuha 30 minuta kako bi dunja omekšala. Izvadite začine i štapnim mikserom smjesu pretvorite u pire.
- 8 Ogulite i narežite jabuku na kockice. Dodajte nasjeckane jabuke i šećer za zimnicu u pire od dunja i kuhajte 5 minuta. Napunite staklenke mješavinom i nepropusno ih zatvorite.
- 9 Pospite gotove dukat kolače šećerom u prahu i uživajte uz mlijeko od vanilije i confit od dunja.

- 1 kom. Limuna, bez voska
- 300 ml Mutnog soka od jabuka
- 2 Velike jabuke
- 1 kom. ♦ Cimet u kori
- 2 kom. ♦ Klinčić cijeli
- 1 kom. ♦ Zvezdasti anis cijeli

