



Norvég fahéjas csomók vaníliával és kardamommal

🕒 60–70 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához:

75 g	Puha vaj
50 g	Porcukor
250 ml	Teljes tej
25 g	Friss élesztő
430 g	Búzaliszt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A töltelékhez:

125 g	Puha vaj
75 g	Porcukor
1	Tojás
2 tk.	♦ Fahéj, őrölt
1 tk.	♦ Kardamom, őrölt
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
	Durva szemű cukor, ízlés szerint

- 1 A tészta elkészítése: Egy nagy tálban keverjük habosra a vajat a cukorral és egy csipet sóval. Közben langyosítsuk meg a tejet, és keverjük el az élesztővel és egy teáskanál cukorral.
- 2 Néhány perc elteltével apró buborékoknak kell megjelenniük a felszínen. Öntsük a tejet a vajás masszához, és keverjük össze. Apránként adjuk hozzá a lisztet, és gyúrjuk rugalmas tésztává.
- 3 Tegyük az élesztős tésztát egy tálba, takarjuk le konyharuhával, és meleg helyen 1,5 óra alatt kelesszük a duplájára.
- 4 A töltelék elkészítése: Keverjük simára az összes hozzávalót. Amikor a tészta megkelt, tegyük belisztezett munkalapra, és nyújtsuk ki téglalap alakúra.
- 5 Terítsük el a tölteléket egyenletesen a tésztán. Hajtsuk le a tészta felső harmadát, majd erre hajtsuk rá az alsó részt.
- 6 A sodrófával óvatosan nyújtsuk ki kicsit újra a tésztát. Késsel vagy pizzavágóval vágjuk a tésztát csíkokra.
- 7 Amikor a tésztát csíkokra vágjuk, ügyeljünk arra, hogy a csíkok felső részénél ne vágjuk át teljesen a tésztát. Fogjuk meg egy tésztacsík mindkét végét, és csavarjuk meg ellentétes irányba.
- 8 Ezután csavarjuk fel az egészet csomó alakba, és tegyük sütőpapírral bélelt tepsire. A többi csíkot is formázzuk meg ugyanígy. A megformázott süteményeket kelesszük további 15 percig.
- 9 Közben melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra. Kenjük meg a fahéjas csomókat tojással, és szórjuk meg a tetejüket durva szemű cukorral. Süssük 13–15 percig.

