Norvég fahéjas csomók vaníliával és kardamommal

60—70 Perc

Elkészítés

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 vajas 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.

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