



# 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 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 töltelék 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.

