



Fahéjas tekercs

🕒 130–150 Perc 

Elkészítés

- 1 Először gyengéden felmelegítjük a tejet, majd utána egy konyhai robotgép táljába öntjük, belemorzsoljuk az élesztőt, hozzáadjuk a cukrot, és felfuttatjuk. Majd a Kotányi vaníliás cukrot, egy csipet tengeri sót és a vaját is hozzáadjuk. A végén jöhet a liszt és az egészet hagyjuk, hogy összegyúrja a gép.
- 2 Ezután letakarjuk a tésztát egy konyharuhával, és meleg helyre tesszük, ahol egy órán át kelesztjük. Közben elkészíthetjük a fahéjas tekercsek töltelékét. Ehhez a vaját, a cukrot és a fahéjat habosra verjük.
- 3 Most a tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, és megkenjük a vaj-fahéj keverékkel. A következő lépésben a megkent tésztát feltekerjük, majd 3-4 cm vastag szeletekre vágjuk a tekercset.
- 4 Kikenünk egy tepsit (kb. 30*20 cm) vajjal, és egymás mellé helyezzük az imént kivágott fahéjas tekercseket. Lefedjük ismét konyharuhával, és hagyjuk még 30 percig kelni. Ezután megkenjük tojássárgájával.
- 5 A fahéjas tekercseket 180°C-on, előmelegített sütőben, felső és alsó hőfokon kb. 25 percig sütjük. Közben elkészítjük a mázat. Ehhez az átszitált porcukorba óvatosan belekeverjük a vizet. Sütés után a fahéjas tekercsekre csorgatjuk.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához

500 g	Liszt
300 ml	Tej
0.5 kocka	Élesztő friss
75 g	Vaj, puha
1 ek	Cukor
1 db	Tojássárgája a kenéshez
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 ek	♦ Bourbon vaníliás cukor

A töltelékhez

150 g	Vaj, puha
100 g	Cukor
2 ek	♦ Fahéj, őrölt

A mázhoz

250 g	Porcukor, átszitálva
6 ek	Víz

