



Канелени рула с глазура

⌚ 130–150 Минути 

Подготвка

- 1 Загрейте съвсем леко млякото и го изсипете в купата на кухненски робот. Намрощете маята вътре, добавете всички останали съставки за тестото (без жълтъка) и оставете да се омеси. Омесете гладко тесто на ръка ако нямаме кухненски робот.
- 2 Покрийте купата с кърпа и оставете някъде на топло място за около час. През това време пригответе пълнежка като разбияте необходимите съставки.
- 3 Разточете тестото на правоъгълник и намажете с пълнежка. Навийте на руло и го нарежете с остър нож на филийки по широчина – около 3-4 см дебели.
- 4 Намазнете голяма тава с масло и наредете канелените рула в нея. Покрийте с кърпа и оставете за половин час. Загрейте фурната на 180°C предварително.
- 5 Намажете рулцата с разбит жълтък и опечете във фурната за 25 минути.
- 6 Пригответе глазураната като разбъркate хубаво захарта и ядата. Залейте рулцата с нея след като се изпекат.

Съставки за 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За тестото

500 g	Пшенично брашно
300 ml	Прясно мляко
½ кубче	Жива мая
75 g	Масло, меко
1 с.л.	Кристална захар
1 бр.	Жълтък, за намазване
1 с.л.	◆ Бурбонска ванилова захар
	◆ Морска сол

За пълнежка

150 g	Масло, меко
100 g	Кристална захар
2 с.л.	◆ Канела на прах

За глазура

250 g	Пудра захар
6 с.л.	Ядка

