



Канелени рулца с глазура

⌚ 130–150 Минути 

Подготовка

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 пълнежа

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

За глазурата

250 g	Пудра захар
6 с.л.	Вода

- 1 Загрейте съвсем леко млякото и го изсипете в купата на кухненски робот. Напрошете маята вътре, добавете всички останали съставки за тестото (без жълтъка) и оставете да се омеси. Омесете гладко тесто на ръка ако нямате кухненски робот.
- 2 Покрийте купата с кърпа и оставете някъде на топло място за около час. През това време пригответе пълнежа като разбийте необходимите съставки.
- 3 Разточете тестото на правоъгълник и намажете с пълнежа. 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 рулца 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 глазурата като разбъркайте хубаво захарта и водата. Залейте рулцата с нея след като се изпекат.

