

Mikulášske čižmy so škoricovou polevou

45—60 Min

Príprava

1. Na prípravu týchto sladkých mikulášskych čižiem najskôr zmiešajte vajíčko s nízkotučným tvarohom, mliekom a 6 PL slnečnicového oleja. Potom pridajte múku, práškový cukor, soľ a prášok do pečiva a rukami vymieste hladké cesto.
2. Keď je cesto pripravené, rozdeľte ho na 6 rovnako veľkých kusov a vytvarujte z nich čižmičky. Potom čižmy položte na plech s papierom na pečenie.
3. Rozšľahajte vajce a pomocou štetca ho natrite na čižmičky. Pečte 15 minút v rúre predhriatej na približne 200 °C.
4. Medzičasom si pripravte škoricovú polevu. Rozmiešajte crème fraîche do hladka. Postupne pridávajte práškový cukor a dobre premiešajte. Pridávajte práškový cukor, kým nedosiahnete správnu konzistenciu. Pravidelne miešajte, kým sa nevytvorí viskózna poleva. Potom vmiešajte lyžičku škorice Kotányi.
5. Nechajte mikulášske čižmy vychladnúť a potom ponorte vrchnú časť a podrážku do polevy. Sladké mikulášske čižmy sú hotové.
6. Tieto sladké čižmičky chutia najlepšie čerstvé. Nenechávajte ich na ozdobu príliš dlho, rýchlo ich zjedzte!

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

Na čižmy

2 ks	Vajcia
150 g	Tvaroh, nízkotučný
6 PL	Mlieko
6 PL	Slnečnicový olej
300 g	Polohrubá múka
100 g	Práškový cukor
16 g	Prášok do pečiva
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na škoricovú polevu

1 PL	Crème fraîche
4 PL	Práškový cukor
1 ČL	Škorica mletá