# Nórske škoricové uzly s vanilkou a kardamómom



60—70 Min

## Príprava

1 Príprava pečiva: Vyšľahajte maslo, cukor a štipku soli vo veľkej mise. Medzičasom mierne prihrejte mlieko a zamiešajte do neho droždie a lyžičku cukru.

2 Po niekoľkých minútach by sa na povrchu mali vytvoriť malé bublinky. Pridajte mlieko do maslovej zmesi a pomiešajte. Postupne pridávajte múku, kým sa nevytvorí pružný bochník cesta.

3 Cesto s droždím vložte do misy prikrytej utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť až 1,5 hodiny, kým cesto nezdvojnásobí svoj objem.

4 Príprava náplne: Všetky prísady vymiešajte do hladka. Keď cesto dostatočne vykysne, pomocou valčeka ho rozvaľkajte na obdĺžnik na pomúčenej doske.

5 Rozotrite náplň tak, aby pokrývala celé cesto. Teraz zložte hornú tretinu cesta nadol. Potom cez ňu preložte zvyšné dve tretiny, aby ste vytvorili čistý okraj.

6 Pomocou valčeka cesto opäť opatrne rozvaľkajte, aby sa trochu roztiahlo. Pomocou noža alebo krájača na pizzu nakrájajte cesto na pásy.

7 Pásy cesta znova prerežte, aby ste vytvorili dva pásy, pričom horný koniec pásov nechajte spojený. Uchopte pásy cesta na každom konci a skrúcajte ich okolo seba až do konca.

8 Stočte do uzla a položte na plech na plech s papierom na pečenie. Nechajte kysnúť ďalších 15 minút.

9 Medzičasom predhrejte rúru na 170 °C (338 °F). Potrite škoricové uzly vajíčkom a posypte ho hrubým cukrom. Pečte 13 – 15 minút a podávajte.

## Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Pečivo:

| | |
|---|---|
| 75 g | Maslo, zmäknuté |
| 50 g | Práškový cukor |
| 250 ml | Plnotučné mlieko |
| 25 g | Droždie, čerstvé |
| 430 g | Polohrubá múka |
| 1 štipka | Morská soľ jedlá jódovaná |

Plnka:

| | |
|---|---|
| 125 g | Maslo, zmäknuté |
| 75 g | Práškový cukor |
| 1 | Vajcia |
| 1 ČL | Škorica mletá |
| 2 ČL | Škorica mletá |
| 1 bal. | Vanilkový cukor Bourbon |
| | Hrubý cukor podľa chuti |