



Nórske škoricové uzly s vanilkou a kardamómom

⌚ 60–70 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

- 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 nezdvynásobí svoj objem.
- 4 Príprava náplne: Všetky prísady vymiešajte do hladka. Keď cesto dostatočne vykysne, pomocou valčeka ho rozval'kajte 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 rozval'kajte, 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.

