

Kanelbullar

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Máslo 75 g
- Mléko 300 ml
- Čerstvé kvasnice 25 g
- Krupicový cukr 40 g
- Kardamom 1 lžička
- Hladká mouka 550 g
- Vejce na potření 1 ks
- **NÁPLŇ**
- Máslo 100 g
- Krystalový cukr 80 g
- Mletá skořice 3 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Máslo rozehejte, přidejte mléko a mírně ohřejte, abyste ve směsi udrželi prst. Odstavte, přidejte kvasnice a rozmíchejte. Přimíchejte cukr, sůl, kardamom a postupně i mouku. Zpracujte do koule a nechte pod utěrkou na teplém místě kynout 30 minut.

Připravte náplň: rozehejte máslo a přimíchejte cukr se skořicí. Těsto vyválejte na plát o rozměrech 20 x 50 cm a potřete náplní. Opatrně srolujte a nakrájejte na 1,5 cm široké šneky. Přemístěte je na plechy vyložené pečicím papírem a nechte kynout 30 minut. Troubu předehřejte na 200 °C. Šnečky potřete vejcem a posypejte cukrem. Pečte 8-10 minut dozlatova.