



Borůvkovo-skořicoví šneci

asi 12 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta zahřejeme v kastrůlku mléko a necháme v něm rozpustit máslo. V míse smícháme mouku s droždím, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme mléko s máslem a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně rozpustíme polevu podle návodu na obale. Borůvky očistíme. V míse vyšleháme máslo s cukrem, skořicí a kardamomem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Vlijeme rozpuštěnou vlažnou polevu a přidáme borůvky. Krátce vyšleháme dohladka.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku na obdélník 30 x 50 cm. Na těsto nanese náplň a stejnoměrně rozetřeme. Plát zarolujeme a ostrým nožem nakrájíme na 12 stejných dílů. Díly přeneseme na plechy vyložené papírem na pečení řeznou strany dolů. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 4 Šnecy necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

125 ml mléko polotučné vlažné
100 g máslo
400 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
80 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 ks vejce

Na náplň:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
125 g borůvky
50 g máslo změkklé
50 g cukr
1 zarovnaná KL skořice mleté
kardamom mletý

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
125 g borůvky





- 5 Na ozdobu rozpustíme polevu podle návodu na obale a šneky libovolně polijeme. Povrch dozdobíme očištěnými borůvkami.

Tip:

- Šneky lze podávat teplé i studené polité vanilkovou omáčkou ze Zlatého klasu Dr. Oetker.

