



# Skořicová srdce

asi 8 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

250 ml podmáslí  
125 g máslo  
500 g mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
60 g cukr  
1 balíček Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker

### Na potřeni a posypání:

100 g med tekutý  
3 KL skořice  
2 PL mléko polotučné

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku zahřejeme podmáslí a necháme v něm rozpustit máslo. V míse smícháme mouku s droždím, cukrem a kůrou. Přidáme podmáslí s máslem a vypracujeme hladké těsto. Těsto zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu vykynout.
- 2 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní desce propracujeme a pomocí válečku vyválíme na obdélník 35 x 40 cm. Těsto potřeme rovnoměrně medem a posypeme skořicí. Pomocí ostrého nože nebo rádýlka nakrájíme na 8 stejných pruhů (5 x 35 cm). Pruhy zatočíme do spirály. Vytvoříme z nich srdce a položíme je na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme povrch mlékem zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 3 Srdce necháme zchladnout.

