



# Skořicoví šneci od Mirky van Gils Slavíkové

24 ks



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, cukrem, kůrou a solí. Přidáme mléko, žloutky, máslo a pastu a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Vykynuté těsto rozdělíme na polovinu a každou na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku na obdélníky. Každý potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky máslem a posypeme skořicovým cukrem. Zarolujeme a nakrájíme každý na 12 šneků. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 3 Na přípravu glazury v míse vymícháme cukr s máslem, vanilkovou pastou a rumem nebo citrónovou šťávou dohladka a potřeme jí ještě horké šneky a necháme ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

500 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
60 g cukr  
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
1 KL sůl  
300 ml mléko plnotučné vlašné  
2 ks žloutek  
50 g máslo rozpuštěné  
20 g Vanilková pasta Dr. Oetker

### Na potřeni:

60 g máslo rozpuštěné  
5 balíčky Skořicový cukr Dr. Oetker

### Na glazuru:

280 g moučkový cukr  
60 g máslo rozpuštěné  
10 g Vanilková pasta Dr. Oetker  
2 PL rum nebo citrónová šťáva

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)

