






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 potíráme jí ještě horké šnecy a necháme zatuhnout.

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 vlažné
2 ks žloutek
50 g máslo rozpuštěné
20 g Vanilková pasta Dr. Oetker

Na potření:

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)

