

• DROŻDŻÓWKI Z JABŁKAMI I CYNAMONEM •

Składniki:

- 3 i 1/2 szklanki mąki
- 1 jajko
- 7 g suchych drożdży (lub 25 g świeżych)
- niepełna szklanka lekko ciepłego mleka
- 100 g roztopionego i ostudzonego masła
- 1/2 szklanki cukru
- nadzienie: 2 jabłka,
- 1/3 łyżeczki cynamonu, cukier do smaku

Lukier:

- 5 łyżek cukru pudru
- 1/2 łyżeczki masła
- 1 i 1/2 łyżeczki mleka
- kilka łyżek mleka
do posmarowania
po wierzchu

Przygotowanie:

1. Z mąki, cukru, jajka, drożdży (świeże należy rozpuścić w 1/3 szklanki mleka z dodatkiem 1/2 łyżeczki cukru) i mleka, wyrabiaj ciasto.
2. Odstaw na ok. 30–45 minut, żeby wyrosło.
3. Jabłka obierz i pokrój w kostkę.
4. Duś krótko na małym ogniu i dodaj cynamon, ewentualnie cukier do smaku. Jabłka powinny lekko zmięknąć, ale nie rozpaść się.
5. Wyrosnięte ciasto przetłóż na stolnicę i podziel na 36 kawałków.
6. Z każdego kawałka uformuj waleczek.
6. Dwa waleczki spleć ze sobą, a następnie zwiń w ślimaka.
7. Na środku każdego, przy pomocy np. kieliszka wykonaj zagłębienie i wypełnij je duszonymi jabłkami.
8. Buleczki ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Ciasto posmaruj mlekiem – przy pomocy pędzelka i odstaw na ok. 15 minut, żeby jeszcze troszkę podrosło.
10. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C, około 18–20 minut.
11. W czasie, kiedy drożdżówki stygną przygotuj lukier:
– mleko z masłem podgrzej, żeby masło się roztopiło i wymieszaj z cukrem pudrem. Tak przygotowanym lukrem polej drożdżówki (najlepiej, żeby były zupełnie ostudzone, ale można też lekko ciepłe).