

Škoricové slimáky

Suroviny:

700 g hladkej múky
42 g droždia
500 ml vlažného mlieka
80 g kryštálového cukru
100 g zmäknutého masla

Škoricová plnka:

100 g zmäknutého masla
2 ks škoricového cukru
3 polievkové lyžice medu
1 žĺtok (na potretie pred pečením)

Postup:

Pripravíme si kvások (do trochu teplého mlieka pridáme droždie a trochu cukru a necháme vykysnúť). Do misy preosejeme múku, zmiešame s maslom a zvyškom cukru, pridáme štipku soli, kvások, zvyšok mlieka, vypracujeme do hladkého cesta a dáme kysnúť približne na 1 hodinu.

Medzi tým si pripravíme plnku. Všetky suroviny na plnku zmiešame.

Keď je cesto vykysnuté, rozdelíme si ho na dve polovice a vyvalkáme. Každú časť potrieme plnkou a zavinieme do rolády. Nakrájame na hrubšie kolieska, potrieme žĺtkom a dáme piecť na 200°C.