

Božićni pužići s cimetom i preljevom od krem sira

Božićne rollice od cimeta idealne su za hladne dane uz topli napitak

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Kalup za nabujak (30 x 20):
masnoće

Dizano tijesto:

125 ml mlijeka
100 g maslaca (ili margarina)
400 g pšeničnog brašna
1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
80 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
2 jaja (veličine M)

Nadjev od cimeta:

70 g mekog maslaca
50 g šećera
2 žličice cimeta
mljeveni začini po želji (klinčić,
muškatni oraščić, pimet, cardamom...)

Krokant od badema:

25 g Dr. Oetker Badem listića
1 žlica šećera

Preljev od krem sira:

50 g mekog maslaca
100 g krem sira
50 g šećera u prahu

1 Zagrijte mlijeko i otopite maslac ili margarin u njemu.

2 Dizano tijesto:

Stavite brašno u posudu i temeljito pomiješajte s instant kvascem. Dodajte ostale sastojke i mješavinu mlijeka i masnoće. Sastojke mikserom (lopaticama) miješajte kratko na najnižoj, a potom oko 5 minuta na najvišoj brzini tako da dobijete glatko tijesto. Tijesto držite prekriveno na toplom mjestu tako dugo dok se vidno ne poveća. Namastite kalup za nabujak. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

3 Nadjev od cimeta:

Maslac, šećer, cimet i Finesse pomiješajte u posudi mikserom (metlicama).

- 4 Dizano tijesto pospite brašnom i razvaljajte na dobro pobrašnjenoj radnoj površini na pravokutnik veličine oko 50 x 30 cm. Tijesto premažite nadjevom od cimeta.
- Dizano tijesto čvrsto namotajte s dulje strane (slika 1). Valjak od tijesta narežite nazubljenim nožem na približno 12 ploški. Ploške s rezanom površinom prema gore stavite u kalup (slika 2) i držite na toplom mjestu tako dugo dok se tijesto vidno ne poveća.



- 5 Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Nivo pećnice: donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

- 6 Krokant od badema:

Bademe u neprianjajućoj tavi prepecite do zlatno-smeđe boje. Dodajte šećer i miješajući karamelizirajte. Ostavite bademe da se ohlade na tanjuru.

- 7 Preljev:

Mekani maslac, krem sir i šećer u prahu kratko izmiješajte mikserom (metlicama).

- 8 Pužiće s cimetom u kalupu ostavite 5 minuta da se hlade na kuhinjskoj rešetki. Potom pomoću žlice debelo premažite preljevom od krem sira i po tome raspodijelite bademe. Pužići s cimetom najbolji su dok su mlaki.