

Zvijezda s cimetom i glazurom

Pužić od cimeta na drukčiji način

oko 10 komada



dosta zahtjevno

do 30 Min.



Sastojci:

Dizano tijesto:

- 700 g brašna (bijelog ili polubijelog brašna)
- ½ žličica soli
- 2 dl mlijeka
- 1 dl vode
- 1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
- 70 g šećera
- 2 jaja
- 70 ml ulja (suncokretovog ulja)

Nadjev od cimeta:

- 190 g šećera (smeđeg)
- 120 g maslaca
- 2 - 3 žličice mljevenog cimeta

Glazura:

- 50 g mekog maslaca
- 120 g sirnog namaza (npr. sira Philadelphia®)
- 100 g šećera u prahu
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 Dizano tijesto:

Brašno i sol stavite u posudu, lagano zagrijte mlijeko i vodu sa šećerom i kvascem (ne kuhati). Toplu tekućinu ulijte u brašno, dodajte jaja i ulje i umijesite u elastično tijesto. Tijesto prekriveno vlažnom krpom ostavite na toplom da se diže najmanje 90 minuta.

2 Nadjev od cimeta:

Maslac, šećer i cimet otopite u maloj tavi, pomiješajte i stavite sa strane. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 200 °C
Pećnica na vrući zrak 180 °C

3 Oblikovanje zvijezde:

Dizano tijesto podijelite u 4 jednaka dijela. Svaki komad razvaljajte na krugove jednake veličine (promjera oko 25 cm). Jedan krug premažite nadjevom od cimeta. Na to stavite drugi krug i također ga premažite nadjevom. Nastavite tako dok ne potrošite sve krugove. Gornji krug ne premazuje se nadjevom.



Stavite staklenu čašu u sredinu, glatkim nožem pravilno zarezite u obliku zvijezde tako da dobijete 16 dijelova. Sada uzmite po dva dijela u jednu ruku i dva puta ih izvrite prema van. Potom spojite završetke. Nastavite na taj način sa svim dijelovima.

Zvijezdu premažite s malo vrhnja ili mlijeka i pecite na temperaturi od 200°C oko 20-25 minuta.

Vrijeme pečenja: oko 20 - 25 Minute

4 Glazura:

Dok se zvijezda nalazi u pećnici, izradite glazuru. Homogeno pomiješajte sve sastojke (ako je jedan od sastojaka prehladan i pojave se grudice, smjesu lagano zagrijte i izradite pjenjačom u glatku smjesu).

Tip from the Test Kitchen

- Zvijezda je najbolja dok je još topla!

