

Козуначени охлювчета по шведски с канела и ядки

Ароматни сладки с канела или със сушени боровинки и разнообразие от ядки

about 40 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



Съставки:

Тесто със суха мая за печене:

250 мл прясно мляко
75 г краве масло
500 г пшенично брашно
1 пак. суха мая Dr.Oetker
1 ч.л. сол
100 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
1 ч.л. кардамон

Канелен пълнеж:

10 г краве масло
1 с.л. канела на прах
30 г захар кафява или бяла

Пълнеж с ядки:

30 г краве масло
25 г сушени червени боровинки
100 г ядки (лешници, орехи илибадеми)
1 бр. белтъка

Допълнително:

1 бр. жълтъци
1 с.л. прясно мляко

1 Приготвяне:

Загрейте млякото и разтопете маслото в него. Пресейте брашното, разбъркайте сухата мая в него и добавете останалите продукти. Разбъркайте всичко с миксер (с куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

2 Канелен пълнеж:

Разтопете маслото. Смесете канелата със захарта.

3 Пълнеж с ядки:

Разтопете маслото. Нарезете на ситно боровинките. Смесете накълцаните ядки с маслото, боровинките и белтъка.

Върху леко набрашнена повърхност размесете втасалото тестото за кратко. Разделете тестото на две и разточете всяка половина на правоъгълна кора с размери 40x20 см.

4 За канелените охлювчета:

Намажете едната половина на тестото с разтопеното масло и канелата със захар. Навийте на руло откъм дългата страна и го нарежете на 20 филийки. Наредете ги върху хартия за печене и оставете на топло място отново да втасат, докато увеличат обема си.

5 Охлювчета с ядки:

Върху втората половина намажете пълнежа от ядки. Навийте на руло откъм дългата страна и го нарежете на 20 филийки. Наредете ги върху хартия за печене и оставете на топло място за около 20 мин., за да увеличат обема си.

6 Допълнително:

Разбийте жълтъка с млякото и намажете със сместа всички сладки.

Печете около 11 мин. в средата на предварително загрята фурна на 220°C при горен и долен нагревател или на 200°C при горещ въздух. След изпичане издърпайте сладки заедно с хартията върху метална скара и оставете да се охладят или сервирайте топли.