

Šveđanke

<http://kuhinjazaposlenezene.blogspot.com/2014/02/sveanke-swedish-cinnamon-buns.html>



Testo:

300ml mlakog mleka

35g kvasca

100g šećera

1 jaje

120g putera

1 kašičica soli

1 kašika mlevenog kardamona

750g brašna

Punjenje:

100g putera

50g smeđeg šećera

2 kašike cimeta

Glazura:

1 jaje

2 kašike vode

šećer u granulama

Razmutiti kvasac u mlakom mleku, uz dodatak kašike šećera i kašike brašna. Otopiti puter. Kada se kvasac aktivira, umesiti glatko testo, tako što se u brašno umešaju ostali sastojci i sve se dobro umesi električnim mikserom (nastavci za mešenje) ili ručno. Testo ostaviti poklopljeno oko 1/2 sata da naraste. Ružice se prave tako što se od testo eličine teniske loptice, razvuče, premaže puterom, pospe šećerom i cimetom i oblikuje na sledeći način:

Čvoriči se prave tako što se testo razvuče na debiljnu 3mm i 30cm široko. Prelije se puterom, pospe šećerom i cimetom preko polovine testa. Zatim se nenamazana polovina prebaci (presavije) preko namazane. Iseku se trake širine dva prsta, koje se dodatno iseku uzduž na pola. Trake se usuču i oblikuju u čvor .

Oblikovano testo se složi u pleh postavljen papirom za pečenje i ostavi se da malo naraste. Oblike premazati umućenim jajetom sa malo vode i posuti šećerom. Peći u unapred zagrejanoj rerni na 190 stepeni 15-20 minuta.