

SKOŘICOVÉ SLUNCE

POUŽITÉ SUROVINY:

Těsto:

20g droždí
60g cukr krupice
130ml mléko
300g hladká mouka
1ks vejce
Sůl, strouhaná citronová kůra

Náplň:

80g rozpuštěného másla
2ks skořicový cukr
1ks vejce na potření



POSTUP:

Z droždí, lžice cukru, poloviny vlažného mléka a 2 lžic mouky připravíme kvásek, který necháme v teple vzejít. Zbylou mouku, cukr a vlažné mléko smícháme s vejcem, špetkou soli, citronovou kůrou a kváskem. Nakonec přidáme rozpuštěný tuk a vypracujeme hladké těsto. Necháme asi 1 hodinu vykynout.



Těsto rozválíme placku asi 5mm a podle talíře vykrájíme 4 kola. 3 kola potřeme rozpuštěným máslem smíchaným se skořicovým cukrem. Postupně navrstvíme na sebe, přiklopíme poslední plackou, kterou zatím ničím nepotíráme.



Navrstvené placky z části nařízíme a vzniklé proužky přetočíme (podle obrázku). Hotové slunce potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v předehřáté troubě na 170°C dozlatova.



Z kynutého těsta lze také upéct štrůdl s jablky nebo housičky.

