

Skořicové rolky s ořechy

Časová náročnost: 47 minut

Těsto

| | |
|-----------|-----------------|
| 5 šálek | polohrubá mouka |
| 2 lžička | sušené droždí |
| 1 šálek | mléko |
| 1/3 šálek | máslo |
| 1/3 šálek | krystalový cukr |
| 1 špetka | sůl |
| 3 ks | vejce |



Náplň

| | |
|-----------|-----------------------|
| 3/4 šálek | třtinový cukr |
| 1 lžíce | skořice |
| 1/2 ks | máslo (125 g) |
| 1/2 šálek | drcené vlašské ořechy |
| | rozinky |

Postup přípravy

Ze všech ingrediencí vypracujeme nelepivé těsto a necháme alespoň hodinu kynout na teplém místě. Vykynuté těsto rozválíme do tvaru obdélníku, potřeme změkklým máslem a rovnoměrně posypeme cukrem smíchaným se skořicí, ořechy a rozinkami. Srolujeme jako roládu, potřeme rozšlehaným vejcem a nakrájíme na kolečka široká zhruba 2 cm. Pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem na 190°C zhruba 30 minut (dozlatova). Podle chuti můžeme po upečení ještě horké polít kysanou smetanou s cukrem.