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 změklým 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.