Skořicoví šneci

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

250 ml	mléko
40 g	droždí
500 g	polohrubá mouka
2 ks	žloutek
60 g	máslo
3 lžička	cukr
90 g	lískový ořech (nebo mandle)
3 sáček	skořicový cukr
4 lžíce	máslo
1 ks	vejce



Postup přípravy

Z mléka a droždí necháme vzejít kvásek. Do prosáté mouky přidáme žloutky, rozehřáté máslo (60 g), cukr a nakonec kvásek. Vše propracujeme v hladké těsto a necháme půl hodiny kynout. Zatímco těsto kyne, připravíme si náplň složenou z nahrubo rozemletých lískových jader (nebo mandlí) smíchaných se dvěma sáčky skořicového cukru a čtyřmi lžícemi rozpuštěného másla. Po uplynuté době kynutí těsto opatrně propracujeme a rozválíme na jeden centimetr tlustý plát. Potřeme náplní z ořechů a másla a stočíme jako závin. Z takto stočeného těsta krájíme tři centimetry silné plátky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Na plechu šneky necháme ještě dvacet minut kynout. Nakonec šneky potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme posledním skořicovým cukrem a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C přibližně 20 minut dozlatova.