



Osie hniezda

Na prípravu osích hniezd budete potrebovať (14 ks):

460 g polohrubej múky, 7 g sušeného droždia, 1 polievkovú lyžicu medu, 1 lyžičku soli, 1 vajce, 250 ml vlažnej vody, 20 g mäkkého masla na vymastenie

Na náplň:

100 g rozpusteného masla, 2 balíčky mletej škorice, 50 g škoricového cukru, 50 g vanilkového cukru, 50 g rozpusteného masla na potieranie

A TAKTO NA TO:

Pripravte cesto. Do misy od robota navážte všetky suroviny, múku, droždie, med, soľ, vajce a vodu. Použite hákový nástavec a nechajte miesiť 10 minút. Trochu lepkavé cesto preložte na pomúčenú pracovnú dosku, vytvarujte bochník a vložte do maslom vymastenej, čistej misy. Misu prekryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte 1 hodinu kysnúť.

Cesto preložte na pomúčenú pracovnú dosku a vyvaľkajte do obdĺžnika 30x50 cm. Celý plát potrite rozpusteným maslom, posypte striedavo škoricom, škoricovým a vanilkovým cukrom. Po dĺžke cesto zrolujte a nakrájajte ostrým nožom na štrnásť približne rovnakých dielov hrubých cca 6 cm. Ukladajte na dva plechy vystlané papierom na pečenie rezom hore. Prikryte utierkou na 30 minút a nechajte podkysnúť. Pred pečením potrite hniezda roztopeným maslom a vložte do rúry rozohriatej na 180 stupňov na 15 – 20 minút. Ja som ich piekla vo svojej teplovzdušnej rúre pri teplote 170 stupňov, 8 minút.