



JERNEJ KITCHEN

CIMETOVI ZAJČKI

Cimetovi zajčki so preprosto mehke cimetove rollice, lušno oblikovane v zajčke za lepše velikonočne praznike. Recept za sladico, ki osreči male in velike.

ZA	12	ZAJČKOV
PRIPRAVA:	40	MINUT
VZHAJANJE:	2	URI
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	3	URE

TESTO

- 500 g posebne bele moke (Žito)
- 7 g suhega kvasa (Dolcela)
- 10 g vanilin sladkorja (Dolcela)
- 240 ml mlačnega mleka
- 40 g sladkorja
- 2 rumenjaka sobne temperature
- 10 g soli
- 100 g masla

NADEV

- 100 g masla sobne temperature
- 50 g trsnega sladkorja
- 10 g vanilin sladkorja (Dolcela)
- 50 g temno rjavega sladkorja Muscavado
- 70 g rjavega sladkorja
- 2 žlici cimeta v prahu
- 1/4 žličke soli

PRELIV

- 150 g sladkorja v prahu
- 10 g vanilin sladkorja (Dolcela)

TESTO

V skledo damo moko, suh kvas, vanilijev sladkor, mlačno mleko, sladkor, rumenjaka in sol. Z rokami ali v kuhinjskem robotu zagnemo testo. Gnetemo 4 - 6 minut, da je testo lepo prožno.

PRVO VZHAJANJE

Ko je testo zgneteno, dodamo hladno maslo, narezano na kocke, in ga dobro vgnemo v testo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali folijo za živila in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 1-1,5 ure oziroma tako dolgo, da se masa testa podvoji.

CIMETOV NADEV

Pripravimo nadev. V skodelici zmešamo zmeščano maslo, sladkorje, cimet v prahu in sol. S kuhinjsko lopatko mešamo tako dolgo, da dobimo gladko pasto. Do uporabe hranimo pri sobni temperaturi.

PRIPRAVA PEČICE

Pečico segrejemo na 190 °C. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

OBLIKOVANJE

Vzhajano testo položimo na dobro pomokano delovno površino in ga razvaljamo na pravokotnik v velikosti 35 cm x 60 cm in debeline približno 0,5 cm. Cimetov nadev enakomerno razporedimo po razvaljanem testu. Testo zvijemo v valj in ga razrežemo na dvanajst enakomernih, 5 - 6 cm širokih rolic. Režemo z vrstico, tako da jo ovijemo okoli testa. En del traku cimetove rollice odvijemo, približno 15 cm, naredimo zanko in oblikujemo v dva ušesa. Ob stiku ušes z rollico dobro

40 ml mleka

pritisnemo, da se testo poveže.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

kuhinjski robot (poljubno)

skleda

kuhinjska krpa ali živilska folija

večji pekač

papir za peko

valjar

vrvica za razrez

DRUGO VZHAIJANJE

Rolice položimo na pripravljen pekač. Pazimo, da je med njimi nekaj prostora za vzhajanje. Pokrijemo in pustimo vzhajati 1 uro pri sobni temperaturi, oziroma, dokler se masa ne podvoji.

PEČENJE IN PRELIV

Postavimo v prehodno segreto pečico in pečemo 18 - 20 minut pri 190 °C. Pečene cimetove rollice vzamemo iz pečice in ohladimo pri sobni temperaturi. Pripravimo sladkorni preliv. V skodelici premešamo sladkor v prahu, vanilin sladkor in mleko, da nastane gladka zmes. Po želji premažemo s sladkorno glazuro in postrežemo.