



Drożdżówki ze śliwkami i rabarbarem



Stokrotka

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 40 dag

drożdże świeże - 4 dag

cukier - 0,5 szklanka

żółtka jajek - 3 szt.

mleko - 2/3 szklanka

masło - 10 dag

cukier waniliowy - 1 łyżka

sól - 0,5 łyżeczka

Kruszonka: -

mąka pszenna - 20 dag

cukier - 10 dag

masło - 10 dag

cukier waniliowy - 1 łyżka

Pozostałe składniki: -

śliwki węgierki - 0,5 kg

rabarbar - 2-3 laska

cukier waniliowy - 1 łyżka

cukier - 1-2 łyżka

jajko - 1 szt.

mleko - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże utrzeć z 1 łyżką cukru, wymieszać z kilkoma łyżkami ciepłego mleka i mąki, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Gdy drożdże podwoją swoją objętość, dodać przesianą pozostałą mąkę, mleko, żółtka, cukier, cukier waniliowy, sól i rozpuszczone, przestudzone masło. Dokładnie wyrobić, przykryć i pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Następnie ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować, wykroić krążki.

KROK 3: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut. Gdy podrosną, zrobić w środku każdego krążka wgłębienie, wciskając dno mniejszej szklanki.

KROK 4: Rabarbar obrać, pokroić, wymieszać

z cukrem i cukrem waniliowym.

KROK 5: Tak przygotowane krążki ciasta posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem, ułożyć wypestkowane śliwki i rabarbar.

KROK 6: Kruszonka:

Mąkę, cukier, cukier waniliowy i masło włożyć do miski, posiekać i ugniatać palcami do powstania kruszonki.

Tak przygotowaną kruszonką posypać drożdżówki.

Piec z nagrzanym piekarniku ok. 20 minut w temperaturze 180°C