






Babeczki drożdżowe z cynamonem i polewą serkową

 knowak

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 175 min

 12 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 5 i 1/2 szklanka

drożdże instant - 1 łyżka

cukier trzcinowy - 1/3 szklanka

sól - 1 łyżeczka

ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

mleko - 300 ml

jaja - 2 szt.

masło - 60 g

Nadzienie: -

masło - 90 g

cynamon - 2 łyżka

cukier trzcinowy - 1 szklanka

Polewa: - szklanka

masło - 60 g

serek śmietankowy - 120 g

sól - 1/4 łyżeczka

ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

cukier puder - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki suche na ciasto dokładnie wymieszać z drożdżami, dodać mleko, roztopione ostudzone masło, ekstrakt waniliowy, jaja, a następnie zagnieść ciasto na gładką masę. Włożyć do miski i przykryć do wyrośnięcia - powinno podwoić / potroić objętość. Po tym czasie przebić ciasto, wyrobić raz jeszcze i rozwałkować na około 1-1,5 cm grubości. Teraz nadzienie - rozwałkowany prostokąt

posmarować rozmiękczone masłem i posypać cukrem trzcinowym pomieszanym z cynamonem. Następnie zwinąć w rulon.

KROK 2: Rulon kroić w poprzek na 12 równych krążków i układać na blaszce 23 cm x 33 cm - uprzednio wyłożonej papierem i natłuszczonej. Blaszke przykryć ściereczką i czekamy chwilę, aż bułeczki podwoją objętość.

KROK 3: Zdjąć ścierekę i tak przygotowane bułeczki pieczemy w piekarniku w 180 stopniach przez 20-25 minut, do zarumienienia wierzchołków

KROK 4: Przepotujemy polewę: serek, masło, cukier puder, ekstrakt waniliowy, sól mieszamy łyżką lub trzepaczką - aż masa będzie kremowa i gładka. Następnie smarować nią ciepłe bułeczki.