



Drożdżówki z brzoskwiniami i marmoladą różaną

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2,5 szklanka
mleko - 1 szklanka
drożdże świeże - 2 dag
żółtko - 1 szt.
masło - 7 dag
sól - 1 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżka
cukier - 1 łyżka

Pozostałe składniki: -
jajko - 1 szt.
mleko - 1 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
brzoskwinie z puszki - 300 g
marmolada - 0,5 szklanka
konfitura z płatków róży - 2-3 łyżka
płatki migdałowe - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w łyżeczce cukru, dodać kilka łyżek ciepłego mleka, łyżkę mąki, zamieszać, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut. Masło rozpuścić, ostudzić.

Do przesianej mąki wlać pozostałe ciepłe mleko, dodać jajko, żółtko, cukier, cukier waniliowy i wyrośnięty rozczyń drożdżowy. Wyrabiać około 10-15 minut ręcznie lub mikserem ze specjalną końcówką w kształcie haka. Pod koniec dodać sól i przestudzone masło. Ciasto przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 40-50 minut.

KROK 2: Na posypanym mąką blacie przerobić wyrośnięte ciasto, rozwałkować na grubość 1 cm, wyciąć krążki i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, przykryć ściereczką i odłożyć na 10-15 minut.

KROK 3: Gdy krążki z ciasta podrosną dnem szklanki zrobić wgłębienie. Następnie brzegi krążków z ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem wymieszanym z cukrem waniliowym

i mlekiem. Ostрым nożem naciąć w kilku miejscach.

KROK 4: Na środek włożyć porcję marmolady z konfiturą z płatków róży, ułożyć pokrojone brzoskwinie i posypać płatkami migdałowymi.

KROK 5: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.