Drożdżówki z budyniem i rabarbarem

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- mleko - 1/2 szklanka
- cukier - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- masło - 5 dag
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- drożdże - 4 dag
- sól - 1/3 łyżeczka
- mleko - 3 szklanka
- rabarbar - 30-40 dag
- KRUSZONKA -
- mąka pszenna - 15 dag
- masło - 10 dag
- cukier - 10 dag
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- budyń śmietankowy z cukrem - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rabarbar obrać, pokroić na kawałki.

Mleko z cukrem i masłem lekko podgrzać. Następnie dodać pokruszone drożdże, wymieszać. Do miski wsypać przesianą mąkę, cukier waniliowy, sól, dodać 1 jajko, sok z cytryny, mleko z drożdżami. Dokładnie wyrobić ciasto, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę

KROK 2: Następnie rozwałkować, pokroić na kawałki lub powycinać krążki. Ułożyć na przygotowanej blaszce, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 3: W międzyczasie ugotować budyń, przestudzić. Z mąki, cukru, cukru waniliowego i masła zrobić kruszonkę. Na wyrośnięte ciasto nałożyć po łyżce budyniu, kilka kawałków rabarbaru,

KROK 4: Posypać kruszonką a brzegi ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem. Włożyć do nagrzanego piekarnika.

Piec w temp 190 stopni około 20 minut.