Drożdżówki z marmoladą różaną i rabarbarem

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 3 szklanka
drożdże świeże - 3 dag
cukier - 5 dag
żółtka - 3 szt.
masło - 8-10 dag
mleko - 1 szklanka
cukier waniliowy - 2 łyżka
sól - 0,5 łyżeczka
Kruszonka -
mąka pszenna - 1 szklanka
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
żółtko - 1 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżka
Pozostałe składniki -
rabarbar - 0,5 kg
cukier waniliowy - 2 łyżka
marmolada owocowa - 1 szklanka
konfitura z płatków róży - 3-4 łyżka
jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Drożdżówki z rabarbarem i marmoladą z dodatkiem konfitury z róży to pyszne śniadanie lub kolacja. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z 1 łyżeczką cukru, kilkoma łyżkami ciepłego mleka i 2 łyżkami mąki. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut. Do miski przesiać pozostałą mąkę, wymieszać z resztą cukru, solą, cukrem waniliowym, wlać ciepłe mleko i żółtka, zagnieść na gładkie ciasto. Pod koniec dodać rozpuszczone, przestudzone masło i wyrabiać do momentu aż ciasto będzie odchodziło od miski. Przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Rabarbar obrać, pokroić, wymieszać z cukrem waniliowym. (odłożyć 1 łyżeczkę cukru waniliowego)

Kruszonka
Mąkę wymieszać z cukrem, posiekać z masłem,

dodać żółtko, cukier waniliowy i rozcierać palcami tak, aby powstała kruszonka.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto odgazować, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować i wyciąć kółka. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. Na środku wyrośniętych krążków ciasta dnem mniejszej szklanki zrobić wgłębienie. Brzegi posmarować jajkiem wymieszanym z łyżeczką cukru waniliowego.

KROK 4: Krążki ciasta posmarować marmoladą wymieszaną z konfiturą różaną.

KROK 5: Na marmoladę wyłożyć rabarbar, posypać kruszonką. Blaszkę z drożdżówkami włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 15 minut.