




## Drożdżówki z rabarbarem i brzoskwiniami

 Stokrotka

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 0,5 kg

ciepłe mleko - 1 szklanka

jajka - 2 szt.

świeże drożdże - 5 dag

cukier - 10 dag

masło - 10 dag

ekstrakt z wanilii - 2 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

Kruszonka: -

mąka pszenna - 10 dag

mąka migdałowa - 5 dag

masło - 10 dag

żółtko - 1 szt.

cukier - 5 dag

aromat migdałowy - - kilka kropel

Pozostałe składniki: -

jajko - 1 szt.

brzoskwinie - 5 szt.

rabarbar - 70 dag

cukier - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pokruszone drożdże wymieszać z łyżką cukru, mąki i połową ciepłego mleka. Przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut.

2 jajka z pozostałym cukrem ubić na puszystą masę.

Do drugiej miski przesiać mąkę, wymieszać z solą, wlać pozostałe mleko, dodać spieniony rozczyń i ubite jajka. Wyrabiać około 15 minut. Następnie dodać rozpuszczone i przestudzone masło, wyrabiać jeszcze około 5 minut. Tak przygotowane ciasto przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

**KROK 2:** Kruszonka:

Mąkę pszenną wymieszać z mąką migdałową, dodać masło, cukier i aromat. Palcami rozcierać do czasu aż powstanie pokruszone ciasto.

Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę

oprószoną mąką, przerobić, rozwałkować na grubość ok. 1,5 cm.

Szklanką lub owalną foremką wykroić krążki, w odstępach ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na kilkanaście minut. Na każdym placku szklanką lub małym wałkiem zrobić wgłębienia, brzegi posmarować roztrzepanym jajkiem.

**KROK 3:** Brzoskwinie obrać, pokroić w ósemki.

Obrany rabarbar pokroić w kostkę, wymieszać z cukrem.

Rabarbar i brzoskwinie ułożyć na przygotowanym cieście.

**KROK 4:** Posypać migdałową kruszonką, wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-18 minut.