

Kanelbuĉlar

Testo prva faza

400 g brašna
2,5 dl mleka
1 jaje
7 g kardamoma
1 kesica suvog kvasca

Testo druga faza

180 g brašna
1 kašičica soli
125 g margarina
100 g šećera

Fil

250 g margarina
150 g šećera
100 g žutog šećera
1 kašika džema od šipurka
2 kesice cimet šećera

Za premazivanje

1 jaje
1 dl mleka
prstohvat soli

Sirup od šećera

100 g šećera
1 dl vode

Način pripreme

1. Sastojke za prvu fazu pripreme testa sipati u posudu za mešanje i polako mešati mikserom 20 minuta. Kada je testo umešano ostaviti da raste najmanje 35 minuta. Kada naraste dodati sastojke za drugu fazu mešenja testa.
2. Neposredno pred razvijanje testa napraviti fil od svih sastojaka tako da se dobije kremasta tekstura.
3. Obrašnjaviti radnu površinu. Ohlađeno testo istanjiti rukama, pa razvući oklagijom u pravougaonik tako da testo bude debjine oko 4 mm.
4. Površinu testa premazati sa $\frac{3}{4}$ fila. Jednu trećinu testa presaviti preko fila, pa namazati ostatkom fila. Preklopiti testo sa druge strane i zatvoriti

fil.

5. Zatvoriti sve spojeve testa tako da fil ne iscure kada se testo dodatno tanji oklagijom i formira pravougaonik debljine oko 9 mm. Testo iseći na trake debljine oko 1 cm. Svaku traku uvrnuti da se dobije spirala i umotati u „čvor“ po želji.
6. Svaki „čvor“ staviti u papirnu koricu i ostaviti da raste oko 40 minuta.
7. U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu i šećer za sirup i kuvati oko 10 minuta dok se šećer ne otopi.
8. Pre pečenja premazati jajetom umućenim sa mlekom. Peći u rerni zagrejanj na 250 stepeni 10 minuta.
9. Nakon pečenja vruće pecivo premazati sirupom i ostaviti da se ohladi.