

KARDAMONKI

z Mokate 3in1 Kardamon-Wanilia



60 min



2h 10 min



16-18 porcji

Składniki:

CIASTO

- 180 g letniego mleka
- 60 g cukru
- 30 g świeżych drożdży
- 1 jajko
- 70 g roztopionego masła
- 2 szczypty soli
- 1 płaska łyżeczka kardamonu
- 440 g mąki pszennej

NADZIE NIE KARDAMONOWO-KAWOWE

- 2 saszetki Mokate 3in1 Kardamon Wanilia
- 100 g miękkiego masła
- 1 łyżka cukru brązowego

GLAZURA

- 100 g cukru
- 70 g wody



Przygotowanie:

- 01 Przygotowanie kardamonek rozpocząć od zaczynu. W letnim mleku rozpuścić cukier i rozkruszone drożdże, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut.
- 02 Do osobnej misy wsypać wszystkie suche składniki: mąkę, sól i kardamon. Lekko wymieszać, a następnie dodać jajko, zaczyn i roztopione masło. Wyrabiać ciasto ręcznie lub mikserem.
- 03 Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.
- 04 W tym czasie przygotować nadzienie: miękkie masło utrzeć z cukrem brązowym i Mokate 3in1 Kardamon-Wanilią, odstawić.
- 05 Wyrośnięte ciasto podsypać mąką i rozwałkować na prostokąt.
- 06 Na cieście rozsmarować nadzienie, a następnie złożyć boki na zakładkę. Podzielić na paski o szerokości około 3 cm.
- 07 Każdy pasek skrócić kilkakrotnie i zwinąć w kłębek, końcówkę wkładając pod spód.
- 08 Ułożyć na blasze i pozostawić do ponownego wyrośnięcia na 20 minut.
- 09 Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C do lekkiego zrumienienia.
- 10 W międzyczasie przygotować glazurę: cukier z wodą podgrzać do wrzenia i gotować przez 1 minutę.
- 11 Upieczone, jeszcze gorące kardamonki posmarować glazurą za pomocą silikonowego pędzelka.