

Kardamónové uzly

Na cesto potrebujeme:

270 ml teplého mlieka
10 g sušeného droždia
1 čl hnedého cukru
3 a 1/3 hrnčeka hladkej múky
1/3 hrnčeka hnedého cukru
80 g zmäknutého masla
1 čl kardamónu

Na náplň potrebujeme:

70 g zmäknutého masla
79 g hnedého cukru
2 čl kardamónu

Na sirup potrebujeme:

1/4 hrnčeka vody
1/4 hrnčeka hnedého cukru
1 a 1/2 čl vanilkového cukru
1 čl kardamónu

Postup:

Z prvých troch ingrediencií si spravíme kvások, ktorý potom primiešame ku zvyšku. Poriadne vymiesime a necháme hodinku v teple kysnúť.

Medzičasom si pripravíme plnku zmiešaním masla, hnedého cukru a kardamónu.

Vykysnuté cesto si rozvalkáme do štvorca, natrieme naň plnku a postupujeme podľa videa. Koláčiky ešte necháme pol hodinu podkysnúť na plechu.
Pečieme 10 minút pri 230°C.

Kým sa koláče pečú, uvaríme si sirup a po vytiahnutí z rúry ním uzly poriadne pooblievame.

Dobrá chuť!

www.pohodovydodomor.sk

