

Skořicové tyčinky

Časová náročnost: minut

Těsto:

3 a 1/2 hrnku	polohrubá mouka
1 a 1/2 hrnku	teplá voda
2 lžíce	cukr
1 lžíce	sušené droždí
špetka	sůl
	vejce na potřetí



Náplň:

5 lžic	rozpuštěné máslo
1/3 hrnku	krystalový cukr
2 lžíce	mletá skořice

Poleva:

120 g	krémový sýr (např. náš sýr Duko)
3 lžíce	změkklé máslo
1 hrnek	moučkový cukr
1/4 hrnku	smetana ke šlehání
1/2 sáčku	vanilkový cukr

Postup přípravy

½ vanilkového cukru

Vodu, cukr a droždí smícháme dohromady a necháme 5 minut vzejít na teplém místě. Přidáme mouku smíchanou se solí a vypracujeme pevné nelepivé těsto. Necháme 15 minut odpočinout. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na velký čtverec. Potřeme rozpuštěným máslem a rovnoměrně posypeme směsí

krystalového cukru a mleté skořice. Posypané těsto přeložíme napůl a nakrájíme na plátky široké jako palec. Výsledné plátky lehce stočíme a poklademe na plech vyložený pečicím papírem. Necháme odpočinout 15 minut. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 15 minut dozlatova. Na polevu smícháme všechny ingredience a šleháme, dokud se nespojí. Můžeme jimi ozdobit upečené tyčinky, nebo používat jako dip k namáčení.