

# składniki

## ciasto

- 250 ml ciepłego mleka
- 7g drożdży instant
- 500g mąki pszennej
  - 50g cukru
  - szczypta soli
  - 1 jajko
  - 2 żółtka
- 70g miękkiego masła

do posmarowania:  
(1 jajko + 2 łyżki mleka)

## nadzienie

- 70g masła
- **20g cynamonu**
- 2 łyżki cukru wanilinowego
- 1/2 szklanki drobnego cukru (trzcinnego lub białego)
- skórka starta z połowy cytryny

## lukier

- sok z 1 cytryny
- około 1,5 szklanki cukru pudru

## bułeczki cynamonowe

bułeczki cynamonowe



bułeczki cynamonowe

## bułeczki cynamonowe

# przygotowanie

1. Do ciepłego mleka wsypać drożdże instant, wymieszać i odstawić na 5 minut. Drożdże świeże dokładnie rozetrzeć z łyżeczką cukru, następnie dodać łyżkę mąki oraz 50 ml mleka, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia na 10 minut.
2. Mąkę przesiać do miski, dodać cukier i sól. Wymieszać, zrobić wgłębienie, wlać w nie mleko z drożdżami instant lub roztwór ze świeżych drożdży + resztę mleka. Wszystko wymieszać łyżką.
3. Następnie zacząć wyrabiać ciasto dodając jajko i żółtka. Po ok. 5 minutach wyrabiania dodać masło i dalej wyrabiać (ręcznie, hakiem miksera planetarnego lub w maszynie do chleba) przez ok. 10 minut aż ciasto będzie gładkie i sprężyste. Przykryć folią i odstawić na 1 i 1/2 godziny do wyrośnięcia.
4. Po tym czasie wyłożyć ciasto na stolnicę lub blat i wygniatać przez chwilę pozbywając się pęcherzy powietrza. Ciasto podzielić na 2 części i każdą rozwałkować na placek o wymiarach 30 x 30 cm. Placki z ciasta kolejno smarować roztopionym masłem i posypać mieszanką cynamonu, cukru wanilinowego, drobnego cukru i startej skórki.
5. Zawinąć ciasto w roladki i każdą pokroić w poprzek na 12 plasterków o grubości ok. 2 cm. Wszystkie ułożyć na dużej prostokątnej blaszce z zachowaniem odstępów. Odstawić na ok. 45 minut do wyrośnięcia.
6. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wierzch bułeczek posmarować roztrzepanym z mlekiem jajkiem i piec na złoty kolor przez ok. 20 minut. Po upieczeniu polać lukrem: zagotować sok z cytryny, dodać cukier puder i wymieszać.