



Povidlové šneky se skořicí a ořechy (24-26 ks)

Kynuté těsto:

- 500 g hladké mouky
- 5 g soli
- 1 sáček (7 g) sušeného droždí Dr. Oetker
- 2 lžičky skořicového cukru Dr. Oetker
- 60 g cukru krupice
- 240 ml vlažného mléka
- 4 žloutky
- 120 g rostlinného oleje

Mouku prosejte do mísy, přidejte sůl, sušené droždí, cukr, skořicový cukr a vše dobře promíchejte.

V misce smíchejte vlažné mléko se žloutky a olejem a vlijte do mísy s moukou. Vypracujte hladké těsto. Lehce poprašte moukou, zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě kynout. Během kynutí jednou propracujte.

Připravte si dva plechy, které vyložte pečicím papírem.

Náplň:

- 280-300 g švestkových povidel
- 100 g hrubě sekaných vlašských ořechů

Vykynuté těsto rozdělte na dvě stejné části a každou rozválejte na obdélník (ca. 38x25 cm). Rozetřete na ně rovnoměrně švestková povidla, posypte je asi dvěma třetinami sekaných ořechů a po delší straně zatočte do rolád. Příliš neutahujte. Pomocí nitě rozkrájejte na jednotlivé kousky o šířce ca. 2,5-3 cm. Z každé rolády je ca. 12-13 šneků, celkem tedy 24-26 kousků. Rozložte je na připravené plechy, přikryjte utěrkou a nechte 15-20 minut kynout.

Mezitím si předehřejte troubu na 190 stupňů (horní a spodní ohřev).

Na potřetí:

- 1 vejce
- 1 lžice mléka

Vejce rozšlehejte se lžicí mléka, potřete šneky a posypte zbytkem sekaných ořechů. Dejte péct do vyhřáté trouby na 18-20 minut.

Na dokončení:

- 40 g másla
- 40 ml rumu
- 2 lžičky skořicového cukru Dr. Oetker

Máslo rozpustíte, přidejte skořicový cukr, rum a promíchejte. Touto směsí potřete šneky ihned po vytažení z trouby. Nechte vychladnout a podávejte.