

---

# Drożdżowe rogaliki z rabarbarem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3469 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,  
4 dag drożdży,  
3/4 szklanki mleka,  
3 żółtka,  
5 dag (3 łyżki) cukru do ciasta,  
13 dag margaryny,  
1 kg rabarbaru,  
5 dag (3 łyżki) cukru do rabarbaru,  
łyżka tartej bułki,  
mielony cynamon,  
tłuszcz do formy

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru, łyżką ciepłego mleka i łyżką mąki. Rozczyn zostawić do wyrośnięcia. Margarynę roztopić i przestudzić. Żółtka utrzeć z cukrem. Przesiać mąkę do miski, dodać utarte żółtka, wyrośnięty rozczyn, ciepłe mleko, szczyptę soli i wyrabiać ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać stopiony tłuszcz i wyrabiać dalej, aż ciasto zacznie odstawać od miski i od ręki. Przykryć czystą ściereczką. Odstawić do wyrośnięcia. Umyty i obrany rabarbar drobno pokroić, dodać niewielką ilość wody i rozgotować. Odparować wodę, dodać cukier i jeszcze pogotować, aby powstała marmoladka. Do wystudzonej marmolady wsypać łyżkę bułki. Można też dodać trochę cynamonu. Wymieszać. Z wyrośniętego ciasta wałkować okrągłe placki, kroić je promieniście na osiem części. Na każdej części na obwodzie koła kłaść marmoladkę rabarbarową i zwiijać rogaliki. Ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować roztrzepanym białkiem i posypać grubym cukrem. Piec w średnio gorącym piekarniku około 30 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>