Drożdżowe rogaliki z rabarbarem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3580 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 zwijać 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>