

## Pistacjowe Cynamonki

Czas przygotowania: **80 min**



### Potrzebne produkty Gellwe

Cukier wanilinowy 16g  
Aromat waniliowy  
Drożdże suche 7g

### Składniki

#### **CIASTO DROŻDŻOWE - Składniki**

drożdże suszone Gellwe - 1 opakowanie  
mąka pszenna - 450g  
mleko - 150ml  
cukier - 50g  
cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki  
olej - 40 ml  
aromat waniliowy Gellwe - 1 łyżeczka  
jajka - 2 szt.

#### **NADZIENIE - Składniki**

pasta lub krem pistacjowy - wedle uznania  
cynamon - wedle uznania  
pistacje (posiekane) - wedle uznania  
cukier wanilinowy Gellwe - do posypania

#### **POLEWA - Składniki**

serek śmietankowy - wedle uznania  
cukier puder - wedle uznania

- 1.** Przygotuj ciasto: drożdże wymieszaj z mąką. Dodaj mleko, cukier, cukier wanilinowy Gellwe, olej, aromat waniliowy Gellwe oraz jajka. Zagnieć całość do uzyskania gładkiego, elastycznego ciasta.
- 2.** Ciasto rozwałkuj na prostokąt. Posmaruj równomiernie pastą pistacjową, posyp cynamonem, cukrem wanilinowym oraz posiekanymi pistacjami.
- 3.** Zwiń ciasto w ciasny rulon. Przy pomocy nitki odkrawaj równe kawałki i układaj je w foremce wyłożonej papierem do pieczenia.
- 4.** Foremkę przykryj bawełnianą ściereczką i odstaw na około 30 minut, aby cynamonki podwoiły swoją objętość.
- 5.** Przed pieczeniem posmaruj bułeczki roztrzepanym jajkiem z odrobiną mleka. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 30–35 minut, aż się zarumienią.
- 6.** Serek śmietankowy wymieszaj z cukrem pudrem i polej nim lekko przestudzone cynamonki.