



Drożdżówki z marmoladą, konfiturą różaną i rabarbarem

Autor: Niezapominajka

Danie: **Śniadanie, Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Drożdże wymieszać z 1 łyżeczką cukru, kilkoma łyżkami ciepłego mleka i 2 łyżkami mąki. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut. Do miski przesiać pozostałą mąkę, wymieszać z resztą cukru, solą, cukrem waniliowym, wlać ciepłe mleko i żółtka, zagnieść na gładkie ciasto. Pod koniec dodać rozpuszczone, przestudzone masło i wyrabiać do momentu, aż ciasto będzie odchodziło od miski. Przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Kruszonka

Mąkę wymieszać z cukrem, posiekać z masłem, dodać żółtko, cukier waniliowy i rozcierać palcami tak, aby powstała kruszonka.

Rabarbar obrać, pokroić, wymieszać z cukrem waniliowym. (odłożyć 1 łyżeczkę cukru waniliowego).

Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować i wyciąć kółka. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. Na środku wyrośniętych krążków ciasta dnem mniejszej szklanki zrobić wgłębienie. Brzegi posmarować jajkiem wymieszanym z łyżeczką cukru waniliowego.

Krążki ciasta posmarować marmoladą wymieszaną z konfiturą różaną.

Na marmoladę wyłożyć rabarbar, posypać kruszonką. Blaszke z drożdżówkami włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 15 minut.

Ciasto:

- 3 szkl. mąki pszennej
- 3 dag świeżych drożdży
- 5 dag cukru
- 3 żółtka
- 10 dag masła łąciate
- 1 szkl. mleka łąciate
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 0,5 łyżeczki soli

Pozostałe składniki:

- 0,5 kg rabarbaru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 1 szkl. marmolady
- 3-4 łyżki konfitury z płatków róży
- 1 jajko

Kruszonka:

- 1 szkl. mąki pszennej
- 10 dag masła łąciate
- 10 dag cukru
- 1 żółtko
- 1 łyżka cukru waniliowego