

Mielinės bandelės su cinamoniniu įdaru

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta bandeles

6 - 8 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 120 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 80 g rudojo cukraus
- 2 pak. Dr. Oetker mielių (sausų)
- 200 ml pieno (šilto)
- 1 žiupsnelis druskos
- 500 g miltų
- 50 g sviesto (ištirpinto)
- 2 v.š. aliejaus (pvz., vynuogių kauliukų)
- 2 vnt. kiaušinių
- 1 vnt. kiaušinių trynių
- 1 šaukšto pieno

Įdarui reikės:

- 6 - 8 šaukštų sviesto (ištirpinto)
- 2 - 3 a.š. cinamono
- 100 g rudojo cukraus
- 1 indelis Dr. Oetker karamelinio padažo

- 1 Cukrų ir mieles suberkite į dubenį, užpilkite šiltą pieną ir viską maišykite, kol cukrus ištirps. Tada įmaišykite druską, miltus, ištirpintą sviestą, aliejų ir išplaktus kiaušinius. Tešlą suminkykite, uždenkite drobele ir palikite šiltai, kad padvigubėtų. Tada tešlą suminkykite dar kartą ir iškočiokite 1 cm storio stačiakampį.
- 2 Įdarui dubenėlyje sumaišykite sviestą, cinamoną bei cukrų (šaukštą cukraus atidėkite) ir užtepkite šią masę ant iškočiotos tešlos, tada pašlakstykite karamelinio padažu. Pradėdami lenkti ilgąją kraštinę, tešlą su įdaru suvyniokite į vyniotinį. Supjaustykite jį 8-10 cm ilgio gabaliukais. Šiuos sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir 15-20 min. palikite šiltai kilti. Tuomet bandeles aptepkite kiaušinio trynio ir pieno plakiniu, užberkite po truputį atidėto cukraus.
- 3 Pašaukite bandeles į 200 °C orkaitę ir kepkite maždaug 20 min., kol ims rusvėti.

Patarimai ir gudrybės

- Šioms bandelėms kepti tinka viso grūdo miltai, miltai su sėlenomis, speltų miltai.