


Świąteczna strucla z rodzynkami

Aromatyczne ciasto z dodatkiem skórki pomarańczowej

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

500 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
150 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 łyżeczka Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
5 kropli Aromatu rumowego Dr. Oetkera
5 kropli Aromatu migdałowego Dr. Oetkera
2 szt. jajek
150 ml mleka
150 g masła (roztopionego)
100 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
250 g rodzynek

Do smarowania:

50 g masła (stopionego)
50 g cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Makę wymieszać z drożdżami instant, dodać cukier puder, cukier wanilinowy, przyprawę korzenną, aromaty, jajka zmieszane z mlekiem. Ciasto zagnieść, na końcu dodać roztopione letnie masło, dokładnie wyrobić do całkowitego połączenia się składników. Rodzynki umyć w gorącej wodzie, osuszyć i wymieszać z pozostałymi bakaliami, dodać do ciasta i ponownie zagnieść.

Ciasto postawić w ciepłym miejscu do wyrosnięcia, gdy podwoi swoją objętość, zagnieść je na stolnicy posypanej mąką i uformować struclę. Następnie ciasto zawinąć w papier do pieczenia tworząc rękaw. Wówczas ciasto zachowa ładny kształt. Ciasto wyłożyć na dużą blachę, po 10 minutach włożyć do piekarnika.

2 Pieczenie:

Piec według zaleceń.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 35 - 40 min.

Po wyjęciu strucli z piekarnika natychmiast posmarować ją roztopionym masłem i posypać grubo cukrem pudrem.