

Karamell-nugátos csigák

Mogyorós kényeztetés

12 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A muffin formához:

12 db muffin papír

A töltelékhez:

150 g mandula (aprított)

50 g cukor

50 ml habtejszín

A tésztához:

225 ml tej

75 g Rama margarin

500 g búzaliszt

1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő

1 csipet só

1 db tojás (M-es)

50 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

Ezen kívül:

100 g mogyorókrém (pl. Nutella)

1 Előkészítés:

A muffin papírokat a formába tesszük, majd a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Töltelék: A mandulát serpenyőben közepes hőfokon kevergetés közben megpirítjuk. A cukrot összekeverjük a mandulával, és amikor a cukor már világosbarna és megolvadt, hozzáadjuk a tejszínt, majd krémes masszává keverjük, kissé felfőzzük. A töltelékét átöntjük egy tálba és hűlni hagyjuk.

Kelt tészta: A tejet felmelegítjük és felolvasztjuk benne a margarint. A lisztet az élesztővel keverőtálban alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és a meleg tejes margarint, majd az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kezdetben a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton kb. 5 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva meleg helyen kelni hagyjuk kb. 15 percig, amíg láthatóan nagyobb nem lesz. A kihűlt töltelékbe belekeverjük a mogyorókrémet. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen röviden átgyúrjuk és téglalap alakúra (kb. 35x40 cm) nyújtjuk. A tölteléket egyenletesen elkenjük rajta. A tésztalapot az egyik oldalról feltekerjük. A tekercset kb. 12 darab egyforma vastag szeletre vágjuk, majd az elvágott felével felfelé a muffin formába tesszük. A muffin formát rácson a sütő alsó felébe toljuk és a muffinokat megsütjük.

Alsó és felső sütés: 180 °C

Légkeveréses: 160 °C

**Sütési beállítás: Alulra
sütés: kb. 25 - 30 perc**

A süteményt a muffin papírral együtt kivesszük a formából és sütőrácson hagyjuk kihűlni akár langyosan is fogyaszthatjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Mandula helyett tetszés szerint használhatunk mogyorót vagy diót is.