Drożdżówki z budyniem i rabarbarem

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szkl
mleko	1/2 szkl
cukier	2 łyżki
jajko	2 szt
masło	5 dag
sok z cytryny	1 łyżeczka
cukier waniliowy	2 łyżeczki
drożdże	4 dag
sól	1/3 łyżeczki
mleko	3 szkl
rabarbar	30-40 dag
kruszonka	
mąka pszenna	15 dag
masło	10 dag
cukier	10 dag
cukier waniliowy	1 łyżeczka
budyń śmietankowy	2 z cukrem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Rabarbar obrać, pokroić na kawałki. Mleko z cukrem i masłem lekko podgrzać. Następnie dodać pokruszone drożdże, wymieszać. Do miski wsypać przesianą mąkę, cukier waniliowy, sól, dodać 1 jajko, sok z cytryny, mleko z drożdżami. Dokładnie wyrobić ciasto, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę

KROK 2 Następnie rozwałkować, pokroić na kawałki lub powycinać krążki. Ułożyć na przygotowanej blaszce, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 3 W międzyczasie ugotować budyń, przestudzić. Z mąki, cukru, cukru waniliowego i masła zrobić kruszonkę. Na wyrośnięte ciasto nałożyć po łyżce budyniu, kilka kawałków rabarbaru,

KROK 4 Posypać kruszonką a brzegi ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem. Włożyć do nagrzanego piekarnika.

KROK 5 Piec w temp 190 stopni około 20 minut.