

Rožteky so škoricovým tvarohom

Plnené rožteky patria medzi naše obľúbené dobroty. Robíme ich tak často, že recept poznáme odpredu aj odzadu, a preto sme sa rozhodli, že ho trochu vylepšíme. Tentokrát sme do tvarohovej plnky namiesto čerstvej vanilky pridali škoricu a výsledok nás veľmi milo prekvapil. Vyskúšajte recept na tvarohovo-škoricové rožteky aj vy doma a dajte nám vedieť, ako vám chutili ☺

Suroviny na cesto:

hladká múka 300 g
vlažná voda 100 ml
maslo izbovej teploty 75 g
práškový cukor 30 g
čerstvé droždie FALA 21 g
vajíčko 1 ks
štipka soli

Suroviny na náplň:

jemný tvaroh 500 g
kyslá smotana 50 g
vanilínový cukor 40g
práškový cukor 40 g
škoricca 15 g
vajíčka 2 ks
vajíčko na potretie

Postup prípravy:

Do malej misky rozdrobíme droždie FALA, zalejeme ho trochou vlažnej vody, pridáme hrnček múky, cukor, dobre premiešame a necháme stáť 20 minút. Následne primiešame vajíčko, maslo a postupne primiešavame zvyšok múky a soľ. Cesto hnetieme približne 15 minút, potom ho prekryjeme utierkou a necháme odpočívať 30 minút.

Medzitým si pripravíme náplň. Tvaroh zmiešame s oboma druhmi cukru, škoricou a s 1 vajíčkom. Smotanu rozšľaháme s druhým vajíčkom.

Cesto rozdelíme na dve časti. Každú vyvaľkáme a rozdelíme nožom na 8 trojuholníčkov. V každom z trojuholníkov spravíme ešte zárezy, ku okraju nanesieme plnku, zvinieme do tvaru rožteka a potrieme vajíčkom. Pečieme v rúre na 200 °C po dobu asi 45 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

