



Sudedamosios dalys: 25 g mielių; 100 g sviesto arba margarino; 400 ml pieno; 100 ml „Dansukker“ cukraus; 0,5 g šafrano; 1 arbatinio šaukštelio druskos; 2 kiaušiniai; 1500 ml kvietinių miltų

Įdarui: 200 ml „Dansukker“ cukranendrių cukraus; 4 valgomųjų šaukštų cinamono

2 pailgų formų

Sviesto arba margarino formoms sutepti

Sutepkite formas. Sviestą arba margariną ištirpinkite puode. Supilkite pieną ir pašildykite iki maždaug 35 °C. Susmulkinkite mieles inde. Išpilkite skysčius ant tešlos ir maišykite, kol mielės ištirps. Sudėkite cukrų, šafraną, druską, kiaušinį ir kvietinius miltus. Išminkykite iki blizgios elastingos masės. Uždenkite rankšluosčiu ir palikite kilti 1 valandą.

Padėkite tešlą ant miltais pabarstyto stalo ir minkykite, kol ji taps elastinga. Padalinkite tešlą perpus ir abi jos dalis iškočiokite į pailgus formelių ilgio papločius. Sumaišykite cinamoną su cukrumi ir apibarstykite papločius. Suvyniokite kaip vyniotinius ir įdėkite į suteptas formas. Palikite kilti, kol jų dydis padvigubės. Viršų sutepkite ištirpintu sviestu ar margarinu ir pabarstykite cinamonu. Kepkite orkaitės viduryje 175 °C temperatūroje apie 30 minučių. Išimkite ir palikite pyragus atvėsti prieš išimdami iš formelių.