

# Makowiec zawijany



Autor: [szpileczkiibabeczki](#)  
Przepisów: 329 Ocena: 2591



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- Ciasto;
- 3 szklanki mąki pszennej,
- 180 ml letniego mleka,
- 150 g masła,
- 6 żółtek ,
- 21 g drożdży suchych,
- 6 łyżek cukru,
- 1,5 łyżki rumu.
- Masa;
- 500 g maku,
- 170 g cukru,
- 100 g rodzyneków,
- 50 g orzechów włoskich,
- 3 łyżki miodu,
- 2 łyżeczki aromatu migdałowego,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 1 łyżka masła,
- pół szklanki kandyzowanej skórki pomarańczowej,
- 6 białek.
- Lukier;
- 1 szklanka cukru pudru,
- 3 - 4 łyżki gorącej wody.

## Sposób przygotowania:

### 1 Ciasto:

Drożdże mieszamy z mąką, następnie dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy rozpuszczone masło. Wyrobione ciasto odstawiamy do wyrośnięcia na 1,5 godziny.

### 2 Masa makowa;

Mak zalać wrzątkiem ( do przykrycia maku), zostawić do wystudzenia. Zemleć dwa razy przez maszynkę z drobnym sitem. Białka ubjamy na sztywno. Do maku dodajemy pozostałe składniki, mieszamy. Na koniec dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy.

### 3 Ciasto dzielimy na 3 równie części. Wałkujemy na prostokąt o grubości około 2,5-3 cm.

Masę makową też dzielimy na 3 części.

Na rozwałkowane ciasto wykładamy masę makową i zwijamy w rulon. Postępujemy tak samo z pozostałym ciastem i masą. Wykładamy na blaszkę piekarnikową. Pieczemy 40-45 minut w 180 stopniach.

#### 4 Lukier:

Cukier puder wsypać do miseczki. Rozetrzeć z gorącą wodą przy pomocy łyżki. Gdy lukier będzie zbyt gęsty – dodać odrobinę wody. Gdy będzie zbyt rzadki, dosypać cukru pudru.

Wystudzone makowce polewamy lukrem i ozdabiamy makiem lub wg własnego uznania.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: