



## Кнедли с мая с пълнеж от круши и шафран и натрошено кашу



12 порции

### СЪСТАВКИ

#### За кнедлите:

30 г **масло**  
160 мл **мляко**  
½ кубче прясна мая (около 20 г)  
400 г **брашно**  
1 щипка сол  
40 г захар  
1 супена лъжица ванилова захар  
Кората от ½ био лимон  
2 **яйца**  
1 **жълтък**

#### За пълнежа от круши и шафран:

2 круши  
2 супени лъжици тръстикова захар  
10 г **масло**  
50 мл сухо **бяло вино**  
Сокът от ½ лимон  
0,1 г шафран

#### За натрошеното кашу:

50 г **масло**  
50 г солено **кашу**  
70 г **галета**  
1 супена лъжица тръстикова захар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За да пригответе кнедлите, стопете брашното в малка тенджерка с дълга дръжка и го оставете да изстине. Стопете млякото така, че да е хладко (не повече от 35°C). Натрошете маята в млякото, добавете 1 супена лъжица захар и бъркайте, докато маята не се разтвори. Оставете сместа от мая и мляко да престои около 10 минути. В купа разбъркайте брашното, солта, захарта, ваниловата захар и настъргната кора от лимон. Добавете маслото, сместа от мая и мляко и яйцата и бъркайте, докато не се получи гладко тесто, отделящо се от стените на купата.

Поставете купата във фурната и оставете тестото да втасва 30 минути на ниво за втасване на тесто 1.

Междувременно пригответе пълнежа. Обелете крушите, разрежете ги наполовина, отстранете семената и ги нарежете на парчета около 1 см. Карамелизирайте масло и захар в тиган. Добавете бялото вино, лимоновия сок и парчетата круша. Оставете да къкри, докато повечето от течността изври и парчетата круша омекнат. Добавете шафрана и разбъркайте добре. Оставете да изстине.

Извадете втасалото тесто от фурната. Омесете го добре върху леко набрашнена повърхност и го разделете на 12 еднакви по размер парчета. С ръка оформете от парчетата тесто шайби с дебелина 1 см. Сложете 1 чаена лъжичка от пълнежа от круши и шафран в центъра на всяка шайба, съберете краищата на тестото около него и ги притиснете здраво.

Поставете кнедлите със страната, където се събират краищата на тестото, върху плоска тава за печене, застелена с хартия за печене, като оставяте достатъчно място между тях. Покрийте ги и ги оставете да втасват около 30 минути. Гответе кнедлите 12 до 15 минути във фурната на ниво 2 при настройка на парата 100°C.

За натрошеното кашу: загрейте маслото в тиган, докато не стане на пена. Нарежете грубо кашуто и го добавете в тигана заедно с галетата и захарта. Препичайте бавно при ниска температура, докато не стане златистокафяво.

Извадете кнедлите с мая от фурната, напръскайте ги с натрошеното кашу и ги сервирайте топли. Ако желаете, можете да ги сервирате с ванилов сос или стопено масло.