Minirolky skořicové

55 ml vlažného (rostlinného) mléka
5 g čerstvého droždí
25 g (hnědého) moučkového cukru
110 g polohrubé mouky
15 g oleje
špetička soli
1/2 polévkové lžíce rumu

na pomazání a posyp

15 g rozpuštěného másla nebo vegan tuku
1 polévková lžíce hnědého cukru smíchaná s půl lžičkou skořice
1 polévková lžíce drcených ořechů nebo mandlí

V mléce rozmícháme moučkový cukr a droždí, přidáme ostatní suroviny a zaděláme těstíčko. Zakryjeme proti osychání a necháme vykynout na dvojnásobek. Pak rozválíme na obdélník velikosti cca A4, pomažeme máslem, posypeme cukrem se skořicí a ořechy. Zavineme jako roládu a nakrájíme na kousky asi 2 cm široké. Poklademe do pečící nádoby vyložené na dně pečícím papírem (necháme trochu mezery). Rolky necháme trochu nakynout a pak upečeme v horkovzušné fritéze 10 minut při 160 °C. Pomocí talíře vyklopíme, převrátíme a dopečeme ze spodní strany ještě asi 5 minut do zezlátnutí.