

Koblihy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 15

- mléko 250 ml
- máslo 50 g
- rum 1 lžička
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 500 g
- droždí 40 g
- sůl 1 špetka
- cukr na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Podle pořadí dáme suroviny do pekárna a zvolíme program na přípravu těsta. Pak vyválíme těsto na plát silný asi 0,5 cm. Připravíme si skleničku s pomoučeným okrajem a vykrajujeme kolečka. Na polovinu koleček klademe marmeládu a druhým kolečkem přikryjeme a po krajích koblihu umáčkujeme aby marmeláda nevytékala. Koblihy dáme na plech vyložený pečícím papírem a necháme 20 min kynout. Pak je vložíme do trouby a pečeme dozlatova. Upečené koblihy potřeme máslem a posypeme cukrem.