

Skořicové uzlíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

• **Těsto:**

- droždí 42 g
- cukr krystal 1 lžíce
- vlažné mléko 100 ml
- cukr moučka 50 g
- máslo 30 g
- měkký tvaroh 250 g
- vejce 2 ks
- rum 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- polohrubá mouka 500 g

• **Na obalení:**

- vanilkový cukr 1 balíček
- moučkový cukr 3 lžíce
- skořice 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Zaděláme na kvásek a na teplém místě necháme odpočívat. Dále přidáme moučkový cukr utřený s máslem, tvaroh rozmíchaný s vejci, rum a špetku soli s moukou. Vše zpracujeme v těsto, které necháme asi hodinou odpočívat. Vykynuté těsto opět propracujeme a rozdělíme zhruba na 20 stejných dílků. Z každého dílku uděláme tenký váleček, který svážeme do uzlíku. Takto připravené uzlíky necháme ještě 15 min odpočívat. Ve větším množství rozpáleného oleje smažíme uzlíky z obou stran, dokud nejsou zlatohnědé. Ještě teplé je obalujeme ve směso vanilkového a moučkového cukru se skořicí.