Bavorské vdolečky II.

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- polohruhá mouka 500 g
- máslo 80 g
- cukr písek 70 g
- droždí 30 g
- žloutky 3 ks
- rum 1 lžíce
- mléko 1.4 l
- sůl 1 špetka
- tvaroh 1 kostka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Německo

Počet porcí: 5

Postup:

1. Do misky dáme rozdrobené droždí, přisypeme 1 lžičku cukru a kapku vlažného mléka, měchačkou mícháme tak dlouho, až se droždí rozpustí, pak přidáme asi 100 g mouky, 1/8 l vlahého mléka a rozmícháme v řidší těsto, připravíme si tak kvásek, povrch kvásku posypeme moukou, zakryjeme ubrouskem a dáme na 15 minut kynout
2. Do mísy dáme zbylou mouku, přidáme sůl, zbylý cukr a citronovou kůru, uprostřed mouky uděláme důlek a dáme do něj vykynutý kvásek, žloutky rozkvedláme ve zbylém vlahém mléce, postupně je za stálého míchání přiléváme k mouce, nakonec přidáme řídké vlahé máslo a vše zpracujeme v těsto, nezapomeneme přidat rum

3. Dobře propracované těsto poprášíme na povrchu moukou, zakryjeme ubrouskem a necháme kynout, po vykynutí, jakmile zdvojnásobí svůj objem, těsto srazíme opětovným mícháním a dáme znovu kynout
4. Opět vykynuté těsto vyválíme na pomoučeném válu na placku silnou asi 1 cm a okrouhlým vykrajovačem na koblihy vykrajujeme jednotlivá kolečka
5. Vdolky dáme na ubrousek posypaný moukou a necháme znovu kynout, po vykynutí uprostřed vdolečků promáčkneme důlek
6. Vdolečky smažíme zakryté pokličkou v hrnci ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku, jakmile se spodní strana vdolků dozlatova vysmaží, obrátíme a bez pokličky dosmažíme
7. Osmažené vdolky klademe na ubrousky, kde se zbavíme přebytečného tuku
8. Vdolky naplníme povidly, nastrouhaným tvrdým tvarohem a ozdobíme šlehačkou, nakonec je pocukrujeme.