

Staročeská vánočka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- droždí 1 kostka
- polohrubá mouka 250 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- mandle 50 g
- mléko 200 ml
- hladká mouka 250 g
- žloutek 2 ks
- muškátový oříšek 1.2 ks
- olej 1 lžíce
- cukr moučka 150 g
- máslo 100 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- rozinky 100 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnku rozdrobíme droždí, přidáme trochu vlažného mléka a lžičku cukru. Zamícháme a necháme vzejít kvásek.

Do mísy přesypeme mouku, vlijeme rozpuštěné máslo, přidáme 2 žloutky, cukr, vanilkový cukr, špetku soli a nastrouhaný muškátový oříšek. Vykynutý kvásek vlijeme do mísy a přidáme zbylé mléko. Těsto mícháme tak dlouho, dokud se na těstě netvoří puchýře.

Rozinky ponoříme do horké vody nebo do rumu. Scedíme je a spolu s mandlemi je vmícháme do těsta. Nádobu s těstem zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na devět dílů. Spodní část vánočky spleteme ze 4 dílů, prostřední ze tří a vrchní ze dvou.

Vánočku potřeme vajíčkem, posypeme zbylými mandlemi a rozinkami a vložíme na vymazaný plech. Vánočku necháme ještě chvíli kynout. Nakonec zvolna upečeme do zlatohněda.

Tip: Pokud se vánočka bortí, můžeme ji zpevnit špejlemi.