

Nedělní staročeské vánočky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 1 kg
- Žloutky 2 ks
- Vejce na potřeni 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 10 g
- Droždí 50 g
- Mléko 500 ml
- Moučkový cukr 200 g
- Máslo 200 g
- Rozinky 1 balíček
- Mandle na posypání 3 plátek

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z droždí, malého množství mléka a cukru zadělejte kvásek. všechny ostatní suroviny vyjma másla, rozinek a plátků mandlí dejte do mísy. Přilijte zbylé mléko, přidejte kvásek a rozpuštěné máslo (nesmí být horké) a zadělejte na těsto. Nakonec do něj přidejte rozinky. Poté nechte přikryté utěrkou vykynout, asi 1,5 hodiny.

2. Po vykynutí si těsto rozdělte napůl a každou půlku na tolik stejných dílů, z kolika copů budete vánočky plést. Z dílů vypracujte kuličky , nechte je asi půl hodiny přikryté vykynout. Pak z nich vyválejte válečky a spleťte vánočky. opět je nechce půl hodiny vykynout.

3. Vánočky potřete rozšlehaným vejcem, posypte mandlemi a při 220°C nechte 10 minut zapéct. Pak snižte teplotu na 170°C a pečte asi hodinu dozlatova.

Poznámka:

Na 2 vánočky.