

Jarní potěšení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- mouka hladká 500 g
- cukr pískový 1 lžička
- sůl 1 špetka
- kurkuma 1 špetka
- droždí 20 g
- vejce 1 ks
- olej 2 lžíce
- dle potřeby mléko vlažné 1 ks
- žloutek na potřetí 1 ks
- na ozdobu nové koření 1 ks
- na ozdobu rozinky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, cukr, sůl a kurkumu, promícháme a do směsi rozdrobíme droždí. Přidáme vejce, olej a tekutinu dle potřeby. Těsto promícháme, vyklopíme je na vál a dobře zpracujeme rukama. Pak je vrátíme do mísy a zakryté čistou utěrkou necháme kynout.

Po nakynutí těsto opět položíme na vál a dle vlastní fantazie z něj tvarujeme různé motivy.

Naskládáme je na plech, ozdobíme novým kořením a rozinkami, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180-200 °C do zlatavé až růžové barvy.

