

Hanácké koblihy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Mléko 350 ml
- Cukr 50 g
- Hladká mouka 600 g
- Sůl 1 špetka
- Žloutky 3 ks
- Rozpuštěné máslo 50 g
- Rum 1 lžíce
- Čerstvé kvasnice 30 g
- Meruňková marmeláda 1 ks
- Tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme těsto, klasicky v míse nebo v domácí pekárně. Necháme nakynout.

Vykynuté těsto rozpůlíme. Každou polovinu rozválíme na pomoučeném vále a vykrajovátkem nebo skleničkou vykrajíme kolečka. Na polovinu koleček dáme lžičku marmelády, okraj kolečka potřeme lehce vodou a přikryjeme prázdným kolečkem. Okraje pevně přitiskneme.

Takto naplněné koblihy necháme ještě nakynout a pak usmažíme v rozpáleném tuku dozlatova. Odkládáme na papírové ubrousky.

Před podáváním pocukrujeme.