

Vánočka mojí babičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **těsto**

- droždí 50 g
- vanilkový cukr 1 ks
- máslo 50 g
- rozinky 1 balíček
- mandle loupané 100 g
- hladká mouka 1 kg
- žloutek 2 ks
- sádlo 150 g
- cukr moučka 200 g
- muškátový oříšek (strouhaný) 0.5 ks
- sůl 10 g
- mléko 5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z droždí trochy mléka, mouky a cukru uděláme kvásek. Do mísy dáme všechny ingredience kromě rozinek a mandlí. Přilijeme mléko, kvásek a rozpuštěné sádlo a máslo (pozor nesmí být horké). Zaděláme těsto, na konec přidáme rozinky a část nasekaných mandlí po zapracování do těsta necháme těsto přikryté utěrkou vykynout.

Po vykynutí rozdělíme na tolik stejných dílů z kolika copů budeme vánočku plést. Z dílů stočíme kuličky které necháme opět asi půl hodiny přikryté vykynout. Pak vyválíme šulánky a upleteme vánočku. Opět jí necháme dobře vykynout.

Potřeme rozšlehaným vejíčkem, posypeme rozsekanými mandlemi a dáme péci. Pečeme asi hodinu. Hotovou vánočku pocukrujeme.