Bavorské vdolky s povidly a šlehačkou

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 10

- **na ozdobu**
- šlehačka ve spreji 1 ks
- švestková povidla 1 ks
- **podle potřeby**
- slunečnicový olej 1 ks
- **těsto**
- vejce 2 ks
- tuk 30 g
- rum 4 lžíce
- droždí 30 g
- sůl 1 špetka
- mléko 250 ml
- cukr moučka 40 g
- polohrubá mouka 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Německo

Počet porcí: 10

Postup:

Z droždí, třetiny vlažného mléka, lžičky cukru a 2 lžic hladké mouky si připravíme kvásek. Zbylou mouku prosejeme se solí.

K mouce přidáme cukr, vejce, rum, vykynutý kvásek a tuk. Vše smícháme a zlehka propracujeme. V míse vařečkou důkladně vypracujeme vláčné těsto, které necháme přikryté utěrkou na teplém místě přibližně 15 minut kynout. Pokud však dáme těsto k otevřené troubě, bude to znatelně rychlejší. Vykynuté těsto znovu propracujeme a vyklopíme na pomoučněný vál.

Těsto rozválíme na plát silný přibližně 2 cm. Vykrajujeme z něj kolečka o průměru 6 cm. Například za pomoci sklenice. Vykrojená kolečka necháme ještě vykynout. Kolečka na vdolky roztáhneme a uděláme v nich malý důlek.

Ve vyšší pánvi nebo kastrůlku rozpálíme olej a vdolky v nděm po obou stranách smažíme dozlatova. Osmažené bavorské vdolky vytáhneme a dáme je okapat na ubrousek.

Vlažné bavorské vdolky potřeme povidly, ozdobíme šlehačkou nebo tvarohem a posypeme moučkovým cukrem. Bavorské vdolky s povidly a šlehačkou ihned podáváme.