

Bavorské vdolky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**

- marmeláda 1 kelímek
- cukr moučka 1 ks
- smetana ke šlehání 1 ks
- strouhaný tvaroh 1 hrst

- **podle potřeby**

- olej na smažení 1 hrnek
- polohrubá mouka 1 ks

- **těsto**

- cukr 63 g
- rozpuštěné máslo 58 g
- sůl 1 lžička
- citron 1 ks
- polohrubá mouka 500 g
- vejce 1 ks
- droždí 18 g
- vlažné mléko 200 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

Přípravu těsta začneme vymícháním kvásku. Droždí rozdrobíme, přidáme trochu cukru, zředíme malým množstvím vlažného mléka a přidáme trochu prosáté polohrubé mouky. Zamícháme na řídké těsto a necháme na teplém místě vykynout.

Do zbytku prosáté mouky přidáme vejce, cukr, nastrouhanou citronovou kůru, sůl, rozpuštěný vlažný tuk a vlažné mléko, které nám zůstalo. Nakonec přidáme i vykynutý kvásek a promíchané těsto necháme dobře vykynout.

Těsto na vdolky vyválíme na hrubší plát (asi 15 mm) a kulatou formičkou vypichujeme vdolky (asi 5ks na 1 porci). Vykrájeno vdolky poklademe na pomoučenou pracovní desku a necháme ji znovu nakynout. Do nakynutých vdolků uděláme ručkou hrubší vařečky jamku.

Připravené vdolky házíme do rozehřátého oleje vymáčknutou stranou, po osmažení jedné strany je obrátíme a opět smažíme, až jsou zlatavé.

Usmažené bavorské vdolky natřeme marmeládou, posypeme strouhaným tvarohem a na tvaroh stříkneme zdobícím sáčkem trochu šlehačky, kterou jsme si vyšlehali a osladili moučkovým cukrem.

Bavorské vdolky podáváme i studené.

Pokud budem připravovat vdolky v domácí pekárně, stačí všechny ingredience vložit do nádoby a zapnout program.