

Hříšné kobližky s marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: migulisek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 1 kostka
- cukr krystal 40 g
- mléko 150 ml
- hladká mouka 500 g
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- žloutky 2 ks
- rum 50 ml
- máslo 50 g
- olej 500 ml
- rybízová zavařenina 200 g
- moučkový cukr 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z droždí, lžice cukru, poloviny vlažného mléka a dvou lžic mouky připravíme kvásek, necháme ho kynout na teplém místě. Do mísy prosijeme zbylou mouku, přidáme špetku soli, zbylý cukr, vejce, žloutky, rum, zbylé mléko a nakynutý kvásek. Vše propracujeme a nakonec přidáme rozpuštěné máslo. Vypracované těsto necháme 1 hodinu kynout. Pak ho propracujeme a nakrájíme na malé kousky. Z těch vyválíme kuličky a rozložíme na pomoučený vál. Přikryjeme utěrkou a necháme

dalších 30 min. kynout. Kuličky dozlatova opečeme ve větším množství oleje na pánvi. Necháme okapat na ubrousku. Marmeládu dáme do sáčku s tenkou dlouhou trubičkou. Trubičku zapíchneme do koblihy a naplníme ji marmeládou. Pocukrujeme.