

Babiččiny vánoční rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 10

- **těsto**
- polohrubá mouka 300 g
- hera 160 g
- droždí 30 g
- rum 2 lžíce
- citrón (citrónová kůra) 0.5 ks
- mandle 120 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 3 lžíce
- **na obalení**
- moučkový cukr 400 g
- vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Nejprve si odvážíme suroviny - měly by mít pokojovou teplotu. Připravíme si kvásek - do hrníčku rozdrobíme droždí, přidáme kávovou lžičku cukru, lžici mouky a 3 lžíce mléka. Rozmícháme dohladka a necháme na teple vzejít. Na vál prosijeme mouku, přidáme mandle, rozkrájený tuk, vanilkový cukr, rum, citronovou kůru. Vlijeme kvásek a vypracujeme tuhé těsto do tvaru koule. Kouli zabalíme do čisté utěrky a dáme kynout do většího hrnce se studenou vodou na min. 3 hodiny.

Po vykynutí utěrku rozvážíme, těsto osušíme, necháme cca 1/2 hodiny při pokojové teplotě povolit, rozdělíme napůl a na pomoučeném vále rozválíme na placku. Formičkou na cukroví vykrajujeme trojúhelníčky (raději větší), ty pak stáčíme od širší strany ke špičce a zahneme do tvaru rohlíčku. Pečeme v horké troubě (200 °C) a ještě horké obalujeme v cukru.