

Bavorské vdolečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Hrubá mouka 200 g
- Krupicový cukr 40 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutky 3 ks
- Droždí 20 g
- Hera 80 g
- Mléko 0.75 l
- Rum 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 0.5 l
- Džem 1 sklenice
- Ušlehaná šlehačka 250 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Postup:

Z 0,2 litru mléka, droždí, lžíce mouky a lžíce cukru necháme vzejít kvásek. Žloutky, zbylé mléko a zbylý cukr šleháme v parní lázni tak dlouho, až vše pěkně zhoustne. Mísu sejmeme z parní lázně, přidáme kvásek, rum a rozpuštěnou heru a vše promícháme. Nakonec do těsta po částech zapracujeme osolenou mouku. Těsto necháme v teple vykynout a pak z něj lžící vykrájíme přibližně stejně velké kousky, které na pomoučeném vále zakulatíme a necháme znovu vykynout. Olej

necháme rozpálit v nepřiliš širokém kastrole a v něm postupně osmažíme vdolečky. Do oleje je klademe spodní plochou stranou nahoru. Během smažení musí v oleji volně plavat, v žádném případě se nesmí dotýkat dna kastrolu. Po vložení vdolečků kastrol přiklopíme poklicí a tu 2-3 minuty nezvedáme. Pod ní se vdolečky pečou jen ze spodu, pára nad olejem je zvrchu ochlazuje a vdolečky se uvnitř vyfouknou. Po sejmutí poklice a když jsou na spodní straně krásně zlatavé, vdolečky obrátíme spodní stranou nahoru a dosmažíme druhou stranu. Během pečení do vdolečků nikdy nepícháme vidličkou. Hotové vdolečky položíme na chvíli na papírový ubrousek, který z nich odsaje přebytečný tuk. Pak je narovnáme na plochou mísu, na každý dáme lžičku džemu a dozdobíme kopečkem šlehačky.