

Vánočka s pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Hera 75 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Hladká mouka 100 g
- Sůl 0.5 lžička
- Cukr krupice 80 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 250 ml
- Droždí 30 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Rozinky 100 g
- Mandle - plátky 50 g
- Vejce - na potření 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z droždí, mléka a lžičky cukru připravíme kvásek. S dalšími surovinami vypracujeme tuhé těsto. Necháme vykynout cca 1 hodinu. Pak těsto rozdělíme na 9 kousků, vyválíme „prameny“ a upleteme vánočku. Necháme ještě 15 - 20 minut kynout na plechu. Potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě na 175 °C asi 40 minut.