

Vdolečky z trouby

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Hera 50 g
- Hladká mouka 500 g
- Mléko - vlažné 250 ml
- Žloutky 1 ks
- Cukr krupicový 40 g
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Droždí 1 kostka
- Máslo - rozpuštěné 3 lžíce
- Rum 1 lžíce
- Povidla 1 sklenice
- Tvaroh 1 kelímek
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Cukr moučkový 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nejprve si uděláme klasickým způsobem kvásek a pak z uvedených surovin vypracujeme těsto. Těsto necháme hodinu vykynout, potom si těsto rozválíme na plát, ze kterého vykrajujeme kolečka pomocí sklenice. Naskládáme na plech vyložený buď pečícím papírem nebo vymazaný, pře vložením do trouby necháme ještě 20 minut vykynout a pak pečeme při 170 C cca 13 minutek, chce to sledovat - záleží na typu trouby. Ihned po vytažení z trouby potíráme rozpuštěným máslem s jednou lžičkou rumu. Zdobíme povidly (kdo má raději marmeládu, dá si marmeládu) a lehce oslazenou zakysanou

smetanou nebo oslazeným tvarohem.