Domácí makovníčky naší babičky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Autor: Monyszek

Autor: Monyszek

Suroviny

- **TĚSTO**
- Droždí 1 kostka
- Mléko 200 ml
- Krupicový cukr 100 g
- Hladká mouka 500 g
- Žloutek 2 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kůra z čerstvého citronu 1 ks
- Máslo 100 g
- Vejce na potření 3 ks
- **MAKOVÁ NÁPLŇ**
- Mletý mák 100 g
- Mléko 100 ml

- Piškoty 50 ks
- Rum 2 lžíce
- Krupicový cukr 50 g
- **TVAROHOVÁ NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh v kostce 100 g
- Moučkový cukr 30 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Parmezán 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Droždí rozmícháme s polovinou vlažného mléka, lžící uckru a lžící mouky. Kvásek necháme na teplém místě vykynout. Zbylý cukr, prosátou mouku, žloutky, vanilkový cukr, nastrouhanou kůru z dobře omytého citronu, zbylé vlažné mléko a vykynutý kvásek částěčně promícháme a pak přidáme rozpuštěné máslo. Vypracujeme vláčné těsto, které necháme na teplém místě asi 30 minut kynout. Pak těsto zlehka propracujeme a necháme znovu 30 minut kynout.

2. Mák svaříme s mlékem, cukrem a necháme vychladnout. Po vychladnutí ochutíme rumem a přidáme najemno nastrouhané piškoty.

3. Těsto po vykynutí vyválíme na plát a rozkrájíme na 40 dílků. Každý dílek naplníme lžičkou máku a zabalíme do kuličky. Tu nakrojíme po obvodě asi na pěti místech tak, aby koláčky vytvořili kytičku. Rozložíme je na plechy a necháme na teplém místě 15 minut kynout.

4. Pak do středu koláčku uděláme důlek prsty. Koláček potřeme rozšlehaným vejcem a naplníme tvarohovou náplní. Tvarohovou náplň připravíme smícháním tvarohu s cukrem a vanilkovým cukrem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 200°C asi 12 minut. Po upečení přendáme na kovovou mřížku a necháme vychladnout.