

Jarní potěšení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 3

- hladká mouka 500 g
- cukr 1 lžička
- sůl 1 špetka
- kurkuma 1 špetka
- droždí 20 g
- vejce 1 ks
- olej 1 lžíce
- mléko 1 sklenice
- žloutek 1 ks
- nové koření 1 špetka
- rozinky 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, cukr, sůl a kurkumu, promícháme a do směsi rozdrobíme droždí. Přidáme vejce, olej a mléko, dle potřeby. Těsto promícháme, vyklopíme je na vál a dobře zpracujeme

rukama. Pak je vrátíme do mísy a zakryté čistou utěrkou necháme kynout. Po nakynutí těsto opět položíme a dle vlastní fantazie z něj tvarujeme různé motivy. Naskládáme je na plech, ozdobíme je novým kořením a rozinkami, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180-200 stupňů do zlatavé až růžové barvy.