



Bezvaječná vánočka

1 ks



střední obtížnost



do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

500 g mouka polohrubá
1 balíček Droždí pekařské čerstvé Dr. Oetker
80 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
100 g máslo změkklé
200 ml mléko polotučné vlašné
80 g rozinky
80 g mandle sekané

Na potření a posypání:

1 ks vejce
20 g mandle plátky
moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím. Přidáme cukr, vanilínový cukr, sůl, kůru, máslo, mléko, rozinky a mandle a důkladně vařečkou propracujeme tak, aby se těsto nelepilo na stěnu mísy. Povrch těsta poprášíme moukou a zakryjeme utěrkou a dáme na teplé místo asi na 50 minut kynout.
- 2 Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní plochu, rozdělíme ho na 9 dílů a z každého vyválíme váleček o délce asi 28 cm. Válečky postupně splétáme. Nejprve zapleteme čtyři válečky, poté tři a nakonec dva válečky. Na plech vyložený papírem na pečení položíme cop ze čtyř válečků a hrotem ruky uprostřed uděláme rýhu. Položíme do ní cop ze tří dílů a postup opakujeme s posledním copem. Aby vánočka držela hezký tvar, vpíchneme do ní na třech místech špejli. Necháme na teplém místě ještě 20 minut kynout. Vánočku pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 50 minut

- 3 Vánočku necháme vychladnout.
- 4 Před podáváním ji posypeme moučkovým cukrem.

