



# Bratislavské rohlíčky

12 kusů



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu náplně v kastrůlku smícháme mák, máslo, cukr, mléko, kůru a skořicový cukr a asi 5 minut povaříme na mírném ohni. Odstavíme a necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu těsta vložíme do mísy vychladlé brambory. Přidáme cukr, vanilínový cukr, máslo, vejce, mléko, kůru, mouku smíchanou s kypřicím práškem a sůl a ručně vypracujeme hladké těsto. Z těsta vyválíme kulatý plát, který rozdělíme na 12 stejných trojúhelníků. Na širší stranu poklademe makovou náplň a zavineme tak, aby růžek byl nahoře a uprostřed. Rohlíčky naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 25 minut**

- 3 Rohlíčky necháme vychladnout. Povrch můžeme před podáváním pocukrovat.

Tip:

- Rohlíčky chutnají báječně také s ořechovou náplní. Smícháme 100 g mletých vlašských ořechů, 50 g cukru, 2 PL mléka, 2 PL rumu a Vanilínový cukr Dr. Oetker. Naplníme rohlíčky a pečeme.

## Přísady::

### Na náplň:

100 g 100% Mák mletý Dr. Oetker  
20 g máslo  
50 g cukr  
125 ml mléko polotučné  
0,5 balíčku Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

### Na těsto:

150 g brambor vařených nastrouhaných  
70 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
70 g máslo změkklé  
1 ks vejce  
1 PL mléko polotučné  
0,5 balíčku Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
150 g hladká mouka  
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
sůl

### Na potření:

1 ks vejce

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení

