



Brusinkové hrníčky

10 kusů



snadná příprava

do 60 minut



Přísady::

Na těsto:

100 g brusinky sušené
100 g pomerančová kůra kandovaná
0,25 KL skořice mletá
0,25 KL Perníkové koření Dr. Oetker
4 PL jablečný ocet
200 ml mléko polotučné
125 g máslo
430 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
70 g cukr
sůl
1 ks vejce
50 g mandlové hranolky

Na potřetí a posypání:

50 g máslo rozpuštěné
2 zarovnaná PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
plech na pečení
10 ks hrnek žáruvzdorný (250 ml)

- 1 Na přípravu těsta v misce smícháme brusinky, kůru, skořici a koření. Přidáme ocet, promícháme a necháme asi 1 hodinu odležet. V kastrůlku zahřejeme mléko a necháme v něm rozpustit máslo. V míse smícháme mouku s droždím, cukrem a solí. Přidáme vejce, mléko s rozpuštěným máslem, směs s brusinkami a mandle a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě alespoň hodinu kynout.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše krátce propracujeme, vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 10 stejných dílů. Z každého dílu vytvoříme kouli a vložíme ji do vymazaného a moukou vysypaného žáruvzdorného hrníčku. Hrníčky poskládáme na plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 40 minut

- 3 Povrch pečiva ihned po upečení potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozpuštěným máslem a pocukrujeme.

Tip:

- Místo sušených brusinek můžete použít rozinky nebo jiné sušené ovoce nakrájené na malé kousky.

