



# Jednoduchá vánočka

asi 10 porcí



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Přísady:

2 vrchovatá PL rozinky  
2 PL rum  
1 balení Buchty Dr. Oetker  
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker  
125 g máslo rozpuštěné zchladlé  
200 ml mléko polotučné vlašné  
1 ks vejce

### Na potřetí a posypání:

1 ks vejce rozšlehané  
3 zarovnaná PL mandle nasekané

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
papír na pečení  
2 ks špejle  
mašlovačka

- 1 Rozinky namočíme rozinky v rumu minimálně na 2 hodiny.
- 2 Na přípravu těsta vsypeme do mísy směs na Buchty, vmícháme přiložené droždí a přidáme vanilínový cukr, máslo, mléko, vejce a rozinky s rumem. Vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na stěny mísy. Přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo na 50-60 minut vykynout.
- 3 Vykynuté těsto vyklopíme na vál a rozdělíme na 9 částí. Z každého kousku vyválíme váleček o délce asi 35 cm. Válečky postupně splétáme do vánočky - nejprve upleteme cop ze čtyř, poté ze tří a ze dvou válečků.
- 4 Na plech vyložený papírem na pečení položíme cop ze čtyř válečků a hrotem ruky vytvoříme uprostřed rýhu. Na něj položíme cop ze tří válečků a opět vytvoříme rýhu. Navrch položíme cop ze dvou válečků. Aby se vánočka nezbortila, vpíchneme do ní alespoň na 2 místech špejli. Na teplém místě necháme ještě 20 minut kynout. Poté potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 40 minut**





Tip:

- Pokud vánočku uskladníte v uzavřené plechové dóze, vydrží vláčná i 7 dní.

