



Kuřátka

asi 12 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na těsto:

500 g hladká mouka
2 zarovnané KL sůl
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 balení Žitný kvásek Dr. Oetker
1 ks žloutek
300 ml mléko polotučné vlašné
2 PL máslo rozpuštěné
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker

Na potřeni:

1 ks bílek

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se solí, droždím a kváskem. Přidáme žloutek, mléko, máslo, cukr a kůru a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše prohněteme a rozdělíme na válečky a vytvoříme z nich uzly, které dotvarujeme do vzhledu kuřátka – jeden konec necháme jako hlavičku a druhý konec jako ocásek. Ocásky nakrojíme ostrým nožem. Kuřátka nanese na plech vyložený papírem na pečení. Zakryjeme je utěrkou a necháme je ještě asi 20 minut kynout.
- 3 Povrch každého kuřátka potřeme bílkem pomocí štětce nebo mašlovačky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

Tip:

- Kuřátka můžeme před pečením podle chuti posypat mákem anebo jim udělat očička ze semínek.

