



Kynuté makové květy

asi 14 kusů



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, cukrem, solí a kůrou. Přidáme mléko, olej a žloutky a ručně vypracujeme dohladka. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi 50 minut na teplém místě vykynout.
- 2 Na drobenku v míse smícháme mouku s cukrem a máslem a vypracujeme.
- 3 Makovou náplň smícháme s mlékem.
- 4 Vykynuté těsto rozdělíme na 14 stejných dílů. Na pomoučené pracovní ploše z každého vytvoříme bochánek. Zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi 10 minut kynout. Následně je vytvarujeme do placiček a rozdělíme na ně makovou náplň. Zabalíme, spoje dobře přimáčkneme a spojem položíme na plech vyložený papírem na pečení. Prsty lehce rozmáčkneme a pomocí nůžek po celém obvodu 8 x nastříháme do tvaru kytičky.
- 5 Povrch potřeme pomocí mašlovačky rozšlehaným vejcem, posypeme drobenkou a do středu vložíme višni. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 6 Koláče necháme vychladnout.

Přísady::

Na těsto:

300 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
50 g cukr
sůl
0,5 KL Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker
150 ml mléko polotučné vlažné
65 ml olej
2 ks žloutek

Na drobenku:

35 g mouka polohrubá
25 g cukr
25 g máslo změkklé

Na náplň:

1 balíček Maková náplň Dr. Oetker
50 ml mléko polotučné

Na potření a ozdobu:

1 ks vejce
višně (mražené nebo kompotované)

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

