



Kynutý vánoční stromeček

asi 16 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Těsto připravíme podle návodu na obale s droždím, vodou a olejem. Přidáme brusinky, vanilínový cukr a aroma a ručně vypracujeme dohladka. Zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout.
- 2 Vykynuté těsto krátce ručně prohněteme a na pomoučené pracovní desce vytváříme váleček, který rozdělíme na 16 stejně velkých kousků. Každý kousek vytváříme do podlouhlé žemličky. Na plech vyložený papírem na pečení poskládáme žemličky do tvaru stromečku (viz foto). Pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme mlékem a ozdobíme mandlemi. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Stromeček necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu vánočního másla, rozpustíme polevu podle návodu na obale. V míse vyšleháme máslo s cukrem a solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně za stálého šlehání zašleháme polevu.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
260 ml voda vlažná
120 ml olej
100 g brusinky sušených
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Aroma rumové Dr. Oetker

Na potřetí:

2 PL mléko polotučné
2 PL mandle - jehliček

Na krém:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
150 g máslo změkklého
30 g moučkový cukr
sůl





Tip:

- Vánoční máslo můžeme nahradit lískooříškovým krémem (např. Nutella). Sušené brusinky můžeme nahradit i jiným sušeným ovocem (např. meruňky, švestky a rozinky).

