



Rumové koblihy

asi 25 kusů



střední obtížnost

do 30 minut



Přísady:

Ještě potřebujeme:

formička ve tvaru kolečka (Ø 5 cm)

Na těsto:

250 ml mléko polotučné

50 g máslo

500 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr.

Oetker

sůl

50 g moučkový cukr

2 balení Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

4 ks žloutek

1 PL citrónová šťáva

Na smažení:

olej

- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku ohřejeme mléko a necháme v něm rozpustit máslo. V míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a třtinovým cukrem. Přidáme žloutky a šťávu a ručně vypracujeme dohladka. Poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta pomocí válečku plát o tloušťce asi 2 cm. Z plátu vykrájíme kolečka, které necháme ještě asi 15 minut kynout.
- 3 Vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme dozlatova.
- 4 Usmažené koblížky pokládáme na ubrousky, abychom se zbavily přebytečného oleje.

Tip:

- Ještě teplé můžeme, pro intenzivnější rumovou chuť, posypat třtinovým rumovým cukrem.

