



# Sladký uzel

asi 8 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



## Přísady:

### Na těsto:

500 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL sůl  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
100 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 ks vejce  
250 ml mléko polotučné vlažné  
80 g máslo rozpuštěné  
50 g mandle sekané  
cukr nadrcené kousky (z cukru v kostkách)

### Na potřetí:

2 PL mléko polotučné

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se solí, droždím, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme vejce, mléko, máslo a mandle a ručně vypracujeme hladké těsto. Zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 50 minut kynout.
- 2 Poté těsto na pomoučené pracovní ploše propracujeme spolu s nadrcenými kousky cukru a rozdělíme na 4 stejné díly. Z každého dílu vytvoříme váleček dlouhý asi 40 cm. Válečky spleteme do kříže podle obrázku 1. Konce válečků překládáme ve směru hodinových ručiček podle obrázku 2. Poté přitlačíme spodní konce proti směru hodinových ručiček podle obrázku 3. Uzel opatrně přeneseme na plech vyložený papírem na pečení.





- 3 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky mlékem a ještě necháme asi 30 minut na teplém místě kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 150 °C**  
**Doba pečení: asi 40 minut**

- 4 Necháme vychladnout.

