



Tradiční trdelník

6 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

500 g mouka polohrubá
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl
3 PL moučkový cukr
250 ml mléko polotučné vlašné
80 g máslo rozpuštěné
2 ks vejce

Na potřetí a obalení:

máslo rozpuštěné
3 balíčky Skořicový cukr Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

trubičky na kremrole nebo váleček
obalený alobalem
plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí a cukrem. Přidáme mléko, máslo a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu na teplém místě kynout.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše těsto rozdělíme na 6 stejných dílů a vytvarujeme z nich válečky. Válečky namotáme na olejem potřené trubičky nebo váleček.
- 3 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky polovinou másla a obalíme v polovině skořicového cukru. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Ještě teplé opět potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky zbylým máslem a obalíme ve skořicovém cukru. Trdelníky necháme mírně zchladnout a stáhneme z trubiček. Podáváme nejlépe ještě vlažné.

