



Vánočka ze směsi Buchty Dr. Oetker

1 ks



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

- 2 PL rozinky
- 2 PL rum
- 1 balení Buchty Dr. Oetker
- 1 balíček Droždí pekařské čerstvé Dr. Oetker (součástí balení)
- 2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 125 g máslo rozpuštěné
- 200 ml mléko polotučné vlažné
- 1 ks vejce

Na potřetí a posypání:

- 1 ks vejce rozšlehané
- 3 PL mandle plátkové

Ještě potřebujeme:

- plech na pečení
- špejle

- 1 Na přípravu těsta rozinky namočíme do rumu a necháme je asi 2 hodiny macerovat.
- 2 V míse smícháme směs s droždím a vanilínovými cukry. Přidáme máslo, mléko, vejce a rozinky s rumem a vypracujeme na hladké těsto, které se nelepí na stěny mísy. Zaprášíme trochou mouky, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 50 minut vykynout.
- 3 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše rozdělíme na 9 dílů. Z každého dílu vytvoříme váleček asi 35 cm dlouhý. Nejprve upleteme cop ze čtyř, poté ze tří a nakonec ze dvou válečků.
- 4 Na plech vyložený papírem na pečení položíme cop ze čtyř válečků a hrotem ruky uprostřed vytvoříme rýhu. Na něj položíme cop ze tří válečků a opět vytvoříme rýhu. Navrch položíme cop ze dvou válečků. Aby se vánočka nezbortila, vpíchneme do ní alespoň na třech místech špejle. Přikryjeme utěrkou a necháme ještě asi 20 minut na teplém místě kynout. Poté ji potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme plátky mandlí. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 40 minut





- 5 Vánočku necháme vychladnout.

Tip:

- Pokud vánočku uskladníte v uzavřené dóze, vydrží vláčná až 7 dní.

