



Vánočka

1 ks



střední obtížnost



do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

- 200 g hladká mouka
- 200 g mouka polohrubá
- sůl
- 1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
- 60 g cukr
- 1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
- 1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
- 130 ml mléko polotučné vlašné
- 3 ks žloutek
- 50 g rozinky
- 80 g máslo změkklé

Na potřetí a posypání:

- 1 ks vejce
- 25 g mandlové plátky
- 1 PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme prosáté obě mouky se solí, droždím, cukrem, vanilkovým cukrem a kůrou. V mléce vyšleháme žloutky a nalijeme do směsi. Přidáme rozinky a máslo a vypracujeme těsto tak, aby se nelepilo na stěnu mísy. Povrch těsta zakryjeme potravinou fólií a utěrkou a necháme na teplém místě asi na 50 minut kynout.
- 2 Vykynuté těsto rozdělíme na 6 stejných dílů. Z každého vyválíme váleček a spleteme do vánočky. Položíme na plech vyložený papírem na pečení a necháme na teplém místě ještě 30 minut kynout. Vánočku potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Poté teplotu snížíme na 160 °C a vánočku ještě asi 30 minut dopečeme.
- 4 Vánočku necháme vychladnout.
- 5 Před servírováním ji poprášíme moučkovým cukrem.

