



Višňovo - makový závin

asi 24 kusů

střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, droždí a sůl. Přidáme cukr, vanilínový cukr, vejce, aroma, mléko a zakysanou smetanu a vše ručně vypracujeme dohladka. Těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 60 minut kynout při pokojové teplotě.
- 2 Na přípravu náplně necháme višně odkapat na sítku. Těsto vyválíme na lehce pomoučené pracovní ploše do čtverce (40 x 40 cm). Makovou náplň připravíme podle návodu na obale. Makovou náplň rozetřeme nožem nebo stěrkou tak, abychom nechali asi 2 cm od okraje volné. Na náplň naskládáme višně.
- 3 Pravý a levý volný okraj potřeme vejcem rozšlehaným v mléce a přehneme přes náplň a přitlačíme. Spodní a horní okraje zavíneme směrem ke středu tak, aby se obě zavínuté části vzájemně dotýkaly. Závin položíme na plech vyložený papírem na pečení a necháme ještě asi 15 minut kynout.

Přísady:

Na těsto:

500 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl
80 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 ks vejce
0,5 KL Aroma citrónové Dr. Oetker
100 ml mléko polotučné (vlažné)
150 g zakysaná smetana

Na náplň:

360 g kompot višňový (po odkapání)
500 g maková náplň

Na drobenku:

100 g hladká mouka
40 g cukr
0,5 KL Aroma vanilkové Dr. Oetker
60 g máslo (změkklé)

Na potření:

1 ks vejce
3 PL mléko polotučné

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
papír na pečení
mašlovačka
mašlovačka





- 4 Na přípravu drobenky smícháme v míse mouku a cukr. Přidáme aroma, máslo a ručně vypracujeme hrubou drobenku. Závin potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky vejcem rozšlehaným v mléce a posypeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 55 minut

- 5 Závin necháme vychladnout na plechu

