

Kvásoková Vianočka

Prísady:

80 g hrozienok

2 PL rumu

300 ml mlieka

100 g masla

500 g polohrubej múky

štipku soli

1 balíček sušeného Droždia

Dr. Oetker

1 balíček Ražného kvásku Dr. Oetker

80 g práškového cukru

1 balíček Vanilínového cukru

1 balíček Finnesse

stráhanej citrónovej kôry Dr. Oetker

štipku mletého muškátového oriešku

2 vajcia

Na potretie:

1 vajce

80 g madlových plátok



Postup

Na prípravu cesta hrozienka namočíme do rumu a necháme ich asi hodinu macerovať. V kastróliku zohrejeme mlieko a necháme v ňom rozpustiť maslo. V mise zmiešame múku so soľou, droždím, kváskom, cukrom, vanilínovým cukrom, citrónovou kôrou a muškátovým orieškom. Pridáme vajcia, maslo rozpustené v mlieku a hrozienka a ručne vypracujeme cesto dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.

Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche premiesime a rozdelíme na deväť rovnakých dielov. Z každého dielu vyvaľkáme valček, ktorý postupne spleieme do vianočky. Najprv upletieme vrkoč zo štyroch, potom z troch a nakoniec z dvoch valčekov. Vianočku preniesieme na plech vyložený papierom na pečenie, prikryjeme utierkou a necháme ešte asi 15 minút kysnúť. Potom ju potrieme pomocou štetca alebo pierka rozšľahaným vajcom a posypeme plátkami mandlí. Na troch miestach do nej zapichneme špajdle, aby sa nám vianočka počas pečenia nezrútila. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Tepl vzdušná rúra: 170 °C

Plynová rúra: 190 °C

Doba pečenia: asi 45 Minút

Vianočku necháme vychladnúť a pred podávaním pocukrujeme práškovým cukrom.

