

Kvásková Vianočka

Ingrediencie:

80 g hrozienok	1 balíček Ražného kvásku Dr. Oetker
2 PL rumu	80 g práškového cukru
300 ml mlieka	1 balíček Vanilínového cukru
100 g masla	1 balíček Finnesse strúhanej
500 g polohrubej múky	citrónovej kôry Dr. Oetker
štipku soli	štipku mletého muškátového oriešku
1 balíček sušeného Droždia	2 vajcia
Dr. Oetker	

Na potretie:

1 vajce
80 g madlových plátok

Okrem toho potrebujeme:

Plech na pečenie (30x40 cm)

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 spleťeme do vianočky. Najprv upletieme vrkoč zo štyroch, potom z troch a nakoniec z dvoch valčekov. Vianočku preniesime 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 zapichnete špajdle, aby sa nám vianočka počas pečenia nezrútila. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Plynová rúra: 190 °C

Doba pečenia: asi 45 Minút

Vianočku necháme vychladnúť a pred podávaním pocukrujeme práškovým cukrom.