







# Bezvaječná vianočka

Vláčna vianočka pripravená bez použitia vajec, ktorá aj napriek tomu výborne drží tvar a je veľmi chutná.

1 ks    stredná obťažnosť  do 30 minút



## Prísady::

### Na cesto:

500 g múka polohrubá  
1 balíček Droždie Dr. Oetker  
80 g cukor  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
soľ  
1 balíček Finesse citrónová kôra  
strúhaná Dr. Oetker  
100 g maslo zmäknuté  
200 ml mlieko vlažné  
80 g hrozienka  
80 g mandle sekané

### Na potretie a posypanie:

1 ks vajce  
20 g mandľové lupienky  
cukor práškový

### Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s droždím. Pridáme cukor, vanilínový cukor, soľ, kôru, maslo, mlieko, hrozienka a mandle a dôkladne vareškou prepracujeme tak, aby sa cesto nelepilo na stenu misy. Povrch cesta poprášime múkou, zakryjeme utierkou a odložíme na teplé miesto asi 50 minút kysnúť.
- 2 Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú pracovnú plochu, rozdelíme ho na 9 dielov a z každého vyvaľkáme valček dlhý asi 28 cm. Valčeky postupne spleťáme. Najskôr zapletieme štyri valčeky, potom tri a nakoniec dva. Na plech vyložený papierom na pečenie položíme vrkoč zo štyroch valčekov a chrbtom ruky uprostred urobíme ryhu. Položíme do nej vrkoč z troch dielov a postup opakujeme s posledným vrkočom. Aby vianočka držala pekný tvar, vpichnete do nej na troch miestach špajdlu. Necháme na teplom mieste ešte 20 minút kysnúť. Vianočku pomocou štetca alebo pierka potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme mandľami. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 50 minút**

- 3 Vianočku necháme vychladnúť.





- 4 Pred podávaním ju posypeme práškovým cukrom.

