



# Jahodové kysnuté knedličky

Rýchlo pripravené obľúbené jahodové knedličky z Buchiet Dr. Oetker. Už sa na ne tešíte?

asi 24 ks



jednoduchá príprava

do 20 minút



## Prísady::

### Prísady:

1 balenie Buchty Dr. Oetker  
250 ml mlieko vlašné  
25 g maslo rozpustené  
1 ks vajce  
2 zarovnané PL cukor práškový  
200 g jahody čerstvé

### Okrem toho potrebujeme:

hrniec väčší  
parák na knedličky

- 1 Na prípravu knedličiek v mise pripravíme zmes s droždím, mliekom, maslom, vajcom a cukrom a vypracujeme na hladké cesto. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste asi 45 minút kysnúť.
- 2 Vykysnuté cesto na pomúčenej ploche vyvalkáme pomocou váľka na plát a nakrájame na 24 dielov. Do každého zabalíme jahodu a necháme ešte asi 20 minút kysnúť. Do hrnca nalejeme trochu vody a vložíme parák. Knedličky postupne vkladáme do hrnca na parák asi na 10 minút.

### Tip:

- Knedličky podávame posypané strúhaným tvarohom, práškovým cukrom a zaliate rozpusteným maslom. Môžeme dochutiť šľahačkou alebo kyslou smotanou.

