



Kvásková vianočka

Voňavá vianočka s Ražným kváskom Dr. Oetker, ktorá nesmie chýbať na žiadnom adventnom stole.

asi 10 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

- 80 g hrozienka
- 2 PL rum
- 300 ml mlieko
- 100 g maslo
- 500 g múka polohrubá
- soľ
- 1 balíček Droždie Dr. Oetker
- 1 balíček Ražný kvások Dr. Oetker
- 80 g cukor práškový
- 1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
- 1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
- muškátový oriešok mletý
- 2 ks vajce

Na potretie a posypanie:

- 1 ks vajce
- 80 g mandľové plátky

Okrem toho potrebujeme:

- plech na pečenie (30 x 40 cm)

- 1 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.
- 2 Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche premiesime a rozdelíme na deväť rovnakých dielov. Z každého dielu vyvaľkáme valček, ktorý postupne spletieme 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

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 45 minút





- 3 Vianočku necháme vychladnúť a pred podávaním pocukrujeme práškovým cukrom.

