



Kysnuté makové kvety

Kysnuté kvietky s Makovou náplňou Dr. Oetker krásne vyzerajú a výborne chutia.

asi 14 ks



stredná obťažnosť

do 50 minút



Prísady::

Na cesto:

300 g múka hladká
1 balíček Droždie Dr. Oetker
50 g cukor
soľ
0,5 KL Finesse citrónová kôra
strúhaná Dr. Oetker
150 ml mlieko vlažné
65 ml olej
2 ks žĺtok

Na posýpku:

35 g múka polohrubá
25 g cukor
25 g maslo zmäknuté

Na náplň:

1 balíček Maková náplň Dr. Oetker
50 ml mlieko

Na potretie a ozdobenie:

1 ks vajce
višne (mrazené alebo kompótované)

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s droždím, cukrom, soľou a kôrou. Pridáme mlieko, olej a žĺtky a ručne vypracujeme dohladka. Cesto prikryjeme utierkou a necháme asi 50 minút na teplom mieste kysnúť.
- 2 Na posýpku v mise zmiešame múku s cukrom a maslom a vypracujeme.
- 3 Makovú náplň zmiešame s mliekom.
- 4 Vykysnuté cesto rozdelíme na 14 rovnakých dielov. Na pomúčenej pracovnej ploche z každého vytvárame bochníček. Prikryjeme utierkou a necháme ešte asi 10 minút kysnúť. Následne z nich vytvárame malé placky a rozdelíme na ne makovú náplň. Zabalíme, spoje dobre stlačíme a spojom položíme na plech vyložený papierom na pečenie. Prstami zľahka roztláčime a pomocou nožičiek po celom obvode 8x nastrihneme do tvaru kvietka.
- 5 Povrch potrieme pomocou pierka rozšľahaným vajcom, posypeme posýpkou a do stredu vložíme višňu. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 20 minút





6 Koláče necháme vychladnúť.

