

# Medovo-vanilkové domčeky

Hravý múčnik ovonia Váš domov vanilkou vďaka náplni s Vanilkovým strukom Bourbon Dr. Oetker.

12 - 15 ks



stredná obťažnosť

do 55 minút



- 1 Na náplň vymiešame žĺtky s cukrom a škrobom. Vanilkový struk rozrežeme a vyškriabeme z neho dreň, ktorú pridáme do mlieka. Mlieko zahrejeme na nízkom plameni, ale neuvedieme do varu. Naberačkou pridáme trochu horúceho mlieka do žĺtkovej zmesi a ihneď rozmiešame. Žĺtkovú zmes vlejeme do mlieka a za stáleho miešania varíme, dokiaľ nezhustne. Puding prikryjeme fóliou, aby na ňom nevznikla kožka a necháme úplne vychladnúť.
- 2 Maslo šľaháme asi 3 – 4 minúty, dokiaľ nezosvetlí a nezväčší objem. Studený puding rozmiešame a opatrne zamiešame do masla.
- 3 Múku, hnedý cukor, cukor, soľ, škoricu, kypriaci prášok a sódu zmiešame v mise. V druhej mise rozmiešame olej, čaj, med a vajcia a pridáme ocot. Tekuté prísady vmiešame do sypkých a rozmiešame, dokiaľ nevznikne jednoliata zmes bez hrudiek.
- 4 Cesto nalejeme na 2 plechy vyložené papierom na pečenie a rozotrieme tenšiu vrstvu. Vložíme do predhriatej rúry.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 170 °C**

**Doba pečenia: asi 20 minút**

## Prísady::

### Na cesto:

550 g múka hladká  
300 ml olej  
300 ml čierny čaj teplý  
150 g med  
130 g cukor hnedý  
220 g cukor biely  
4 ks vajce  
soľ  
2 KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker  
2 KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker  
1 PL škoricu  
1 PL ocot

### Na náplň:

300 ml mlieko  
20 g Gustin bezgluténový Dr. Oetker  
2 ks žĺtok  
110 g cukor  
250 g maslo mäkké  
1 Vanilkový struk "Bourbon" Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
2 plechy na pečenie  
cukrárske vrecko na zdobenie



- 5 Po upečení necháme cesto vychladnúť. Vychladnuté pláty cesta potrieme krémom a položíme na seba. Malú časť krému odložíme na zdobenie.
  
- 6 Zo spojených plátov odrežeme kraje a rozkrájame na obdĺžniky rôznych veľkostí. Zvyšok krému dáme do vrečka na zdobenie a odstrihneme špičku, aby vznikol malý priestor. Na rezy nakreslíme okienka a dvere.

