

# VÁNOČKA

## INGREDIENCE

250 g másla  
Sůl  
1 vejce  
Mléko  
5 žloutků  
140 g rozinek  
1 kg polohrubé mouky  
84 g droždí  
140 g mandlí  
Citronová kůra  
250 g cukru krupice



## POSTUP

Necháme si vykynout droždí – do hrnečku dáme trochu vlažného mléka, trochu mouky, špetku soli, špetku cukru a droždí.

V mouce uděláme důlek, dáme do něj rozehřáté máslo, vykynuté droždí, cukr, pět žloutků, citronovou kůru a mléko a uhněteme tuhé těsto. Do vypracovaného těsta přidáme rozinky a mandle. Těsto rozdělíme na dva díly (na dvě vánočky). Necháme vykynout. Upravíme tvar vánočky.

Po vykynutí potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi. Vložíme na plech se dvěma vrstvami pečícího papíru a pečeme zhruba jednu hodinu. V průběhu pečení pravidelně vánočku kontrolujeme, aby se nepřipálila. Jakmile začne červenat, dáme pečící papír i nahoru přes vánočku.

# VÁNOČKA

## INGREDIENCE

250 g másla  
Sůl  
1 vejce  
Mléko  
5 žloutků  
140 g rozinek  
1 kg polohrubé mouky  
84 g droždí  
140 g mandlí  
Citronová kůra  
250 g cukru krupice



## POSTUP

Necháme si vykynout droždí – do hrnečku dáme trochu vlažného mléka, trochu mouky, špetku soli, špetku cukru a droždí.

V mouce uděláme důlek, dáme do něj rozehřáté máslo, vykynuté droždí, cukr, pět žloutků, citronovou kůru a mléko a uhněteme tuhé těsto. Do vypracovaného těsta přidáme rozinky a mandle. Těsto rozdělíme na dva díly (na dvě vánočky). Necháme vykynout. Upravíme tvar vánočky.

Po vykynutí potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi. Vložíme na plech se dvěma vrstvami pečícího papíru a pečeme zhruba jednu hodinu. V průběhu pečení pravidelně vánočku kontrolujeme, aby se nepřipálila. Jakmile začne červenat, dáme pečící papír i nahoru přes vánočku.