

## Vánočka

### Suroviny:

600g hl mouky  
140g cukr krystal  
1/4l mléko  
30h droždí  
2 vejce (jedno na potření)  
120g máslo  
lžička soli  
špetka muškátového květu  
lžička citrónové kůry  
vanilkový cukr  
hrst rozinek předem namočených v rumu  
sekané mandle

### Postup:

Vypracujeme kynuté těsto z kvásku. Rozdrolíme droždí s trochou teplého mléka a lžičkou cukru. Nachystáme si sypké ingredience. Všechny tekuté suroviny by měly mít pokojovou teplotu. Smícháme kvásek, sypké i tekuté ingredience a hněteme, postupně přidáváme rozinky. Necháme kynout cca 45 min a splétáme copánky vánočky. Spletenou vánočku necháme kynout 15-20 min, potřeme vajíčkem, posypeme mandlemi a pečeme cca 45 min na 150-160°C.

*Autor: Kateřina Jachymčáková*

