

# Martinské rohlíky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

50 dkg polohrubé mouky

10 dkg cukru

10 dkg tuku

2 žloutky

3 dkg droždí

citrónová kůra

vanilka

1 l mléka

Nádivka:

umletý mák

mléko

cukr

vanilkový cukr

citrónová kůra

skořice

hřebíček

rum

## Postup

Kvasnice rozpustíme ve vlažném mléce, ve kterém jsem rozpustili cukr a necháme vzejít. Přidáme ostatní ingredience a vypracujeme těsto, které necháme asi 1 hodinu na teplém místě kynout. Vykynuté těsto rozválíme na sílu 1 cm, nakrájíme pruhy 12 cm široké, které rozkrájíme na trojúhelníky. K jejich delším stranám dáme makovou nádivku a svineme do tvaru rohlíků. Potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péci. Nádivka: umletý mák uvaříme s vodou a mlékem doměkka, přidáme cukr, vanilkový cukr, citr. kůru, skořici, hřebíček a rum.