

Bavorské vdolečky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřeby: Sůl

1 vejce

60 g. Másla

1 žloutek

200 ml. Mléka

tuk

20 g. Droždí

cukr krupice

500 g. Polohrubé mouky.

Postup

Postup: Z droždí a vlažného mléka necháme vzejít kvásek, zbylé mléko trochu ohřejeme a rozmáchneme v něm vejce a žloutek, mouku smícháme se solí. Rozehřejeme tuk, přidáme cukr a kvásek a dobře propracujeme vláčné těsto, které necháme odpočinout pod utěrkou. Potom je vyválíme na plát asi 1.5 cm silný a vykrajujeme kolečka, která necháme ještě tak 15 minut kynout. Uprostřed každého uděláme důlek a tímto důlkem dolů je vkládáme do rozpáleného tuku a smažíme dozlatova po obou stranách. Vdolečky potřeme zavařeninou, posypeme tvarohem a ozdobíme kopečkem šlehačky.