

Babiččiny pochválené rohlíčky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg polohurbé mouky

1 Hera

40 g) - kostka droždí (asi

1 vejce

špetka soli

1 vanilkový cukr

9 asi

Postup

Uděláme kvásek z trošky vlažného mléka a kvasnic, pak smícháme s ostatními surovinami (Heru musíme nechat předem změkknout) a necháme trochu vykynout. Těsto rozdělíme na 8 bochánků, každý vyválíme do kruhu velikosti talíře a rádýlkem rozdělíme na osminy. Do širší části každého trojúhelníku dáme trochu (asi lžičku) pikantní marmelády (nějaké hustší) a směrem ke špičce svineme do rohlíčku. Klademe na vymaštěný plech, potřeme vajíčkem a upečeme dozlatova. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru. Lze plnit čímkoliv (tvaroh, mák, ořechy), ale s kyselejší marmeládou jsou nejlepší.