Tvarohová vánočka

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g tvarohu
150 g másla
150 g mletého cukru
2 vejce
citronová kůra
1 vanilkový cukr
70 g rozinek
50-70 g mandlí (ořechů)
0,5 dcl mléka
2 lžice rumu
1,5 prášku do pečiva
500 g hladké mouky
1 vejce na potření vánočky

Postup

1 V míse rozmícháme tvaroh s máslem, cukrem, vejci, vanilkovým cukrem, omytými rozinkami, posekanými oříšky a mlékem. Nakonec přisypeme smíchanou mouku s práškem do pečiva a dobře vypracujeme na vále.
2 Zapleteme vánočku (4,3,2) potřeme vajíčkem posypeme mandlemi a pečeme ve vyhřáté troubě asi 60 minut. Nezapomeneme přichytit špejlemi a necháme před pečením 15 minut nakynout.