

Babičiny koblihy ii

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

300 g droždí

3 lžíce rumu

250 ml mléka

50 g másla

4 žloutky

40 g mouč. cukru

1 vanilkový cukr

1 lžíce citr. šťávy

500 g hl. mouky

1 lžičky soli

jahodová nebo rybízová marmeláda

olej na smažení

mouč. cukr na posypání.

Postup

Smícháme rozdrobené droždí, 100 ml vlažného mléka, lžičku cukru a lžici mouky a necháme vykynout. Máslo utřeme s cukrem do pěny, vmícháme žloutky, vanilkový cukr, citr. šťávu a rum. Přidáme kvásek, zbývajícím mléko, mouku, sůl a zaděláme těsto. To poprášíme moukou, přikryjeme a necháme vykynout. Poté těsto rozválíme na dva pláty silné asi 1 cm. Na jeden si sklenicí označíme kolečka. Do středu každého kolečka dáme trochu marmelády a přiklopíme druhým plátem. Prsty opatrně přimáčkneme těsto kolem marmelády, aby se pláty dobře spojily. Vykrojíme koblihy a necháme je ještě asi 20 minut kynout. Koblihy klademe do vysoké vrstvy rozpáleného oleje, každou stranu smažíme asi 2 minuty do zrudnutí. Hotové necháme okapat na sítu a vychladlé posypeme mouč. cukrem.