

Bramborová vánočka

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Do velké mísy nasypeme mouku, nastrouháme do ní vychladlé brambory a vmícháme změkklé máslo. Z části cukru, vlažného mléka a kvasnic uděláme kvásek. Zbylý cukr s badyánem, mlékem a rumem vmícháme do základu a doplníme kváskem, rozinkami a nasekanými ořechy. Vypracujeme hladké těsto, ze kterého vyválíme 9 válečků. Ze 4 upleteme spodní část vánočky a ze 3 prostřední cop. Dva poslední stočíme jako šňůru a dáme jako vrchní část vánočky, konce podložíme pod spodek. Vánočku potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi hodinu. Po vychladnutí pocukrujeme.