Marcipánové uzle

Recepty

Dezerty

Vánoce

180 min

10



2.9

506

Budete potřebovat

Hladká mouka	250 g
Polohrubá mouka	250 g
Droždí sušené pekařské Vitana	1 balení
Sůl	špetka
Cukr krupice	50 g
Cukr s mandlovou příchutí Vitana	1 balení
Žloutky	50 ml

Smetana 33% (mléko)	2 ks
Marcipán 40%	250 ml
Dohotovení ↓	150 g
Vejce na pomašlování	1 ks
Mandle plátky	100 g

Příprava receptu

Ohřejte smetanu, aby byla vlažná, přisypejte droždí, část cukru a polovinu mouky. Nechte na teplém místě vzejít kvásek.
Ve větší míse smíchejte zbytek mouky a cukru, sůl, olej, žloutky, nastrouhaný marcipán a kvásek. Propracujte, dokud nebude v míse hladké těsto. Pokud se lepí na stěny, přidejte trochu mouky. Těsto nechte kynout na teplém místě.
Vykynuté těsto, znovu propracujte a dejte znovu kynout. Tento postup ještě jednou zopakujte. Uzle budou vláčné i druhý den.
Vykynuté těsto rozdělte na 30 dílků. Vytvarujte kuličky a z nich vyválejte tenké válečky, které propletete do uzlů. Uzle nechte přikryté ještě chvíli vykynout. Poté pomašlujte rozšlehaným vejcem a posypejte plátky mandlí. Uzle pečte na 180 °C asi 8 -10 minut.





Droždí Cukr s mandlovou příchutí