

Ingrediencie

150 ml mlieka, 60 g kryštálového cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, štipka soli, 1 vajce, 1 lyžica rumu, 100 g rozpusteného masla, cca 500 g polohrubej múky, 1 kocka (42 g) čerstvého droždia, 1 väčší citrón, 100 g hrozienok

1 vajce na potretie

Postup

Najprv dôkladne umyjeme hrozienka. Vložíme do uzatvárateľnej fľaštičky, zalejeme šťavou z vymačkaného citróna, uzavrieme a občas potrasíme.

Do pekárni nalejeme mlieko, rum, vajce, vlažné maslo, osolíme, pridáme cukor, kôru z citróna, múku (nie všetko cca 450 g), droždie a necháme vypracovať cesto. Až je cesto dôkladne premiešame pridáme hrozienka aj so šťavou. Pokiaľ by bolo cesto po zapracovaní hrozienok riedke, pridáme zvyšnú múku. Cesto necháme nakysnúť asi hodinu.

Nakysnuté cesto rozdelíme na 25 kúskov. Z každého vytvarujeme guľičku a položíme na plech s papierom na pečenie. Na plechu necháme bochničky ešte 15 minút podkysnúť. Potom ich potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme pri teplote 190 stupňov cca 15-20 minút. Pred podávaním poprášime práškovým cukrom.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Citrónové žemličky

Piatok, 08 November 2013 12:40

