

## Ingrediencie

200 g hrubej múky, 250 g hladkej múky, štipka soli, štipka muškátového kvetu, 100 g cukru krupica, 250 ml mlieka, 50 g bravčovej masti, 70 g masla, 2 žĺtky, 30 g čerstvého droždia, 100 g hrozienok, 60 g posekaných mandlí, rum, 1 vajce na potretie

## Postup

Niekoľko hodín pred použitím namočíme hrozienka do rumu. V miske zmiešame múky so soľou a muškátovým kvetom. Urobíme jamku, do ktorej dáme lyžicu cukru a rozdrobíme droždie. Zalejeme asi polovicou vlažného mlieka a necháme vykysnúť kvások.

Až kvások vykysne, pridáme zvyšný cukor, mlieko, žĺtky a rozpustenú masť a maslo. Vymiešame hladké cesto. Až sa na nich začnú tvoriť bublinky pridáme scedené hrozienka, mandle zapracujeme do cesta. Potom ho necháme poriadne vykysnúť.

Nakysnuté cesto rozdelíme na 12 častí. Z každej vytvarujeme malé bochničky a uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Každý bochník hore nastrihneme do kríža a necháme 15-20 minút podkysnúť. Potom potrieme vyšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista asi 20 minút.

zdroj: [www.albert.cz](http://www.albert.cz)

