

Trdelník s Lipánkem Tradičním

🕒 40 minut

náročnost ●●●○

Máte chuť na trdelník, ale nechcete kvůli tomu čekat na adventní trhy, nebo hledat stánek, kde by ho mohli mít? Udělejte si ho doma! Nepotřebujete na to ani žádné zvláštní náčiní.



Ingredience

Těsto:

- 500 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 80 g Jihočeského másla
- 3 lžíce moučkového cukru
- 250 ml Jihočeského mléka
- 42 g droždí

Na náplň a potření:

- 2 balení Lipánka tradičního 130 g
- 5 lžic skořicového cukru
- olej na potření

Návod na přípravu:

Droždí promícháme se lžící vlažného Jihočeského mléka se špetkou cukru. Necháme vzejít kvásek. Ze zbylých surovin a vzešlého kvásku vypracujeme měkké těsto, které necháme na teplém místě asi 30 minut kynout. Z těsta vyválíme tenkou placku, nařežeme na pásky a obtáčíme jimi kremrolové trubičky či zavařovací sklenice. Trdelník pomažeme vejcem či olejem a obalíme ve skořicovém cukru. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi 8 minut. Po upečení sundáme z trubiček a zevnitř potřeme Lipánkem tradičním.