

# Tradiční vánočka s Lahůdkou

🕒 20 minut + 3 hodiny kynutí      náročnost ●●○○

Každý by asi poznal, že tohle pečivo jednoznačně patří k Vánocům. Nejen název, ale i jeho chuť a vůně připomínají, že se Vánoce blíží.



## Ingredience

- 375 g hladké mouky
- 120 ml polotučného Jihočeského mléka
- 2 vejce velikosti L + 1 žloutek
- 70 g cukru
- 10 g vanilkového cukru
- půlka kostky droždí
- 85 g povoleného Jihočeského másla
- kůra z půlky citronu
- 20 g mandlí
- 30 g rozinek
- 40 ml rumu
- špetka soli
- Jihočeskou Lahůdku na potřetí

## Návod na přípravu:

Mouku, teplé mléko, 1 vejce, 1 žloutek, cukr, vanilkový cukr, droždí a sůl promícháme v kuchyňském robotu hákovým nástavcem cca 5 minut. Postupně přidáme povolené máslo a promícháme. Necháme cca 30 minut kynout, přidáme rozinky, mandle a rum. Zpracujeme a necháme kynout na teplém místě 2 hodiny. Po vykynutí si vytvoříme několik pramenů, z nichž vánočku upleteme (např. ze tří či z osmi). Necháme cca půl hodiny přiklopené odležet, potřeme rozšlehaným vejcem a zbylým bílkem a pečeme při 180 °C 20-25 minut dozlatova. Vychutnat si můžete podle gusta, my doporučujeme potřít Jihočeskou Lahůdkou, Lipánkem, nebo jen tak s máslem.