

Kynutá šněrovačka se švestkami a tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 12

2293 kalorií , **40 g** cukrů , **63 g** tuků , **91 g** bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuta-snerovacka-se-svestkami-a-tvarohem>

Příprava

Z vlažného mléka a droždí připravíme kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, sůl, rozpuštěný vlažný tuk, vejce, rum a kvásek. Zpracujeme těsto a necháme kynout. Náplň: Tvaroh smícháme s vejcem, cukry, pudinkovým práškem, rumem a citrónovou kůrou. Přidáme vyloupané švestky. Vykynuté těsto na vále lehce rozválíme na obdélník, náplň dáme do střední části a postranní díly nakrájíme šikmo asi na dvoucentimetrové proužky, které střídavě překládáme přes náplň. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme ořechy nebo mandlemi a pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.

Tip k receptu

Místo pudinkového prášku můžeme použít solamyl. Švestky můžeme položit na tvarohovou náplň a jemně je posypat skořicí.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 40 g cukru krupice
- 2 lžíce cukru krupice
- 25 g droždí (kvasnice)
- 100 ml kravského mléka
- 1 slepičí vejce
- 1 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 50 g másla
- špetka soli
- 250 g jemného tvarohu
- 3 lžíce pudinkového prášku
- troška citrónové kůry
- 1 lžíce rumu
- 1 lžička rumu
- vejce na potřeni
- 1 hrst mandlí na posypání
- 400 g švestek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

