

# Kynuté pečivo s brusinkami



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 16

**2402** kalorií , **9 g** cukrů , **80 g** tuků , **63 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kynute-pecivo-s-brusinkami>

## Příprava

Do nádoby pekárny dáme mléko, rum, vejce, Heru, špetku soli, mouku, cukr a droždí a zapneme program "těsto". Zatím si připravíme náplň: smícháme brusinky, rozinky, mandlové lupínky, banán nakrájený na malé kostičky a jablko nastrohané na hrubé slzy. Vykynuté těsto propracujeme a vyválíme na touštku asi 1 cm. Vykrajujeme kolečka o průměru 12 cm. Na dvou protilehlých stranách kolečka nakrojíme kousek od kraje asi 3 cm. Doprostřed koleček dáme náplň a pak nakrojené kousky do sebe zatrčíme, čímž se nám utvoří jakási kapsička. Kapsičky naskládáme na plech s pečícím papírem a potřeme je rozšlehaným žloutkem. Pečeme je při 180°C asi 20 minut až pěkně zezlátnou.



### Tip k receptu

Nejlépe chutnají s horkým kakaem.

## Ingredience

- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 80 g rozpuštěné Hery
- ✓ špetka soli
- ✓ 450 g hladké mouky
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 20 g droždí
- ✓ Náplň: 2 hrsti sušených brusinek
- ✓ hrst rozinek
- ✓ hrst mandlových lupínků
- ✓ 1 banán
- ✓ 1 velké jablko
- ✓ 1 žloutek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

