

Kynutí ptáčky ze smetanového těsta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

3054 kalorií , **2 g** cukrů , **103 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuti-ptacci-ze-smetanoveho-testa>

Příprava

Do nádoby pekárny vložíme suroviny v uvedeném pořadí. Kandované jahody překrájíme na menší kousky. Zapneme program na těsto. Po vykynutí těsto rozkrájíme na menší dílky. Z každého dílku uděláme váleček na jednom konci malinko silnější (to bude hlavička). Z válečku uděláme uzel. Ocásek trochu splácneme a jednou nebo dvakrát kousek nařízíme. Ptáčky dáme na plech. Do hlavičky zapíchneme dva hřebíčky jako oči a kousek mandle jako zobáček. Nakonec potřeme rozmíchaným žloutkem. Necháme je ještě asi 15 minut kynout a pak upečeme v mírně rozehřáté troubě.



Tip k receptu

Místo jahod můžeme použít jiné sušené nebo kandované ovoce nebo použít jen rozinky.

Ingredience

- ✓ 220 ml smetany
- ✓ 120 g rozpuštěného másla
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 3 lžice rumu
- ✓ špetka soli
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 30 g droždí
- ✓ 100 g rozinek
- ✓ 50 g kandovaných jahod
- ✓ Na ozdobu: hřebíček
- ✓ několik mandlí
- ✓ 1 žloutek na potřetí ptáčků

Kategorie

Velikonoce, Jaro, Návštěva, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny



