Kynutí ptáčci 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 nařízneme. 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 lžíce 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 potření ptáčků

Kategorie

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