

Mandlové jidášky s medem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3609 kalorií , **40 g** cukrů , **157 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlove-jidasky-s-medem>

Příprava

Do nádoby pekárny dáme mléko, vejce, 50 g rozpuštěného másla, neoloupané mleté mandle, špetku soli, citrónovou kůru, mouku, cukr, vanilkový cukr a droždí a zapneme program těsto. Vykynuté těsto na vále propracujeme, rozdělíme na dílky a stáčíme do šneků nebo do uzlíků, děláme různé jidášky. Hotové jidášky necháme na plechu vyloženém pečícím papírem ještě asi 15 minut kynout, pak vložíme do trouby, vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 20 minut dozlatova. Zbylé 3 lžíce másla rozpustíme, smícháme s medem a rumem a vzniklou směsí potíráme horké upečené jidášky. Pečivo necháme vychladnout, poleva trochu zaschne a můžeme podávat. Nejlépe chutnají čerstvé.



Tip k receptu

V tomto receptu rozhodně doporučuji použít pravé máslo a nenahrazovat ho jiným tukem.



Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 50 g a 3 lžíce másla
- ✓ 100 g mandlí
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ špetka soli
- ✓ 20 g droždí
- ✓ 2 lžičky citronové kůry
- ✓ 2 lžíce medu
- ✓ 5 lžic rumu

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny