

# Marmeládky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 1

**2339** kalorií , **10 g** cukrů , **52 g** tuků , **58 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/marmeladky>

## Příprava

Lžíci cukru, trochu teplého mléka a kvasnice necháme vzejít. Kvásek smícháme s moukou a ostatními surovinami. Důkladně vypracujeme těsto, které necháme asi 30 minut kynout. Těsto vyvalíme a vykrájíme obdelníčky. Doprostřed dáme lžičku marmelády, zabalíme a necháme chvíli vzejít. Smažíme v rozpáleném oleji. Horké pokládáme na ubrousek. Můžeme posypat vanilkovým cukrem.

## Ingredience

- 1 lžíce cukru
- 250 ml teplého mléka
- 25 g droždí (kvasnic)
- 500 g hladké mouky
- 3 žloutky
- 4 lžíce rumu
- 50 g rozpuštěného másla
- ovocná marmeláda dle potřeby
- olej na smažení

## Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví