

Marmeládové koblihy



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

5855 kalorií , **20 g** cukrů , **260 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/marmeladove-koblihy>

Příprava

V části mléka rozdrobíme droždí s trochou cukru a mouky na kvásek. Tuk utřeme s cukrem a se žloutky. Přidáme mouku, rum, kvásek, sůl, citr.kůru a mléko. Vypracujeme těsto. Po vykynutí těsto rozdělíme na dvě části a vyválíme. Na placku vyznačíme kolečka a dáme lžičkou marmeládu, na to položíme druhý plát těsta, přimáčkneme okolo marmelády a vykrojíme kolečka. Necháme vykynout. Smažíme na rozpáleném tuku asi na 3cm aby plavaly.

Ingredience

- ✓ 1 kg hladké mouky
- ✓ 80 g cukru krupice
- ✓ 100 g tuku
- ✓ 6-8 žloutků
- ✓ 4 lžíce rumu
- ✓ 60 g droždí
- ✓ 1/2 l mléka
- ✓ 1 špetka citronové kůry
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 hrnek oleje na smažení
- ✓ 1 hrneček ovocné marmelády

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník, Svačinka

