Bezlepková vánočka

Počet porcí: 20
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si kvásek z mléka, cukru a droždí. Do misky dáme směsy, připravený kvásek, máslo, žloutky, citronovou šťávu, vanilkový cukr a za pomoci kuchyňského robotu s hnětací metličkou vypracujeme hladké těsto, přidáme hrst namočených hrozinek a necháme kynout cca 30 minut. Rozdělíme na 3 části, kažou část rozválíme do délky a zapleteme. Necháme na plechu ještě cca 30-45 minut dokynout. Potřeme rošlehaným vajíčkem, posypeme mandlemi a pečeme nejprve 10 minut při teplotě 200°C, následně teplotu snížíme na 180°C a 20 minut dopečeme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 30 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Rozinky** - 50 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 350 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 70 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE