

Domácí meruňkové koblihy



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 6min
Celkový čas: 41min , Porce: 12

12277 kalorií , **12 g** cukrů , **1135 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-merunkove-koblihy>

Příprava

Polovinu vlažného mléka smícháme s čerstvým droždím, dvěma lžicemi cukru a dvěma lžicemi hladké mouky. Necháme 10 minut na teplém místě vzejít kvásek. Mezitím si 60 g změkklého másla utřeme se zbylým cukrem do pěny. Poté postupně přidáme lžici po lžici rum a žloutky v pokojové teplotě. Vmícháme i zbytek másla. Poté už mícháme ručně – vmícháme obě mouky, podle potřeby mléko, kvásek a zpracujeme na pevné, hustější těsto. Necháme hodinu kynout. Poté těsto vyválíme a vykrajujeme z něj kolečka (např. širší sklenicí). Doprostřed poloviny koleček dáme lžici marmelády a přiklopíme druhým kolečkem. Spoj utěsníme s pomocí vody a necháme ještě 10 minut kynout. Smažíme z obou stran na oleji dozlatova. Podáváme posypané moučkovým cukrem.

Ingredience

- 200 ml polotučného mléka
- 35 g droždí (kvasnice)
- 80 g cukru moučka
- 250 g másla
- 400 g hrubé mouky
- 100 g hladké mouky
- 100 g ovocné marmelády
- 2 ks žloutků
- 2-3 lžice rumu
- 1 l slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Vegetariánská, Celoročně

Tip k receptu

Na meruňkové koblihy použijeme samozřejmě meruňkovou marmeládu. Ale můžeme nakombinovat více marmelád. Je důležité dodržet, aby všechny suroviny byly pokojové teploty – proto si máslo, vejce a rum připravíme den předem na kuchyňskou linku.

