

# Koblihy do trouby



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

**2211** kalorií , **0 g** cukrů , **51 g** tuků , **51 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/koblihy-do-trouby>

## Příprava

Do mísy nebo domácí pekárny dáme mouku, žloutek, špetku soli, trochu rumu, část mléka, cukr a rozpuštěné máslo. V troše teplého, mírně přislazeného mléka necháme mírně vykynout droždí, přidáme do těsta a důkladně vymícháme a necháme vykynout. Vykynuté dáme na vál, rozválíme a vykrajujeme kolečka, polovinu naplníme marmeládou a druhým kolečkem přikryjeme a pořádně stlačíme okraje, aby náplň nevytékala. Dáme na plech, vyložený pečicím papírem a ještě necháme chvíli nakynout. Poté pečeme v troubě asi 15 minut při 180 stupních. Po upečení potřeme máslem a pocukrujeme.

### Tip k receptu

Můžeme plnit i hustým vanilkovým pudinkem či povidly. Výhodou je, že koblihy nejsou nacucané omastkem.



## Ingredience

- 50 dkg hladké mouky
- 250 ml mléka
- 1 ks vejce
- 5 dkg pískového cukru
- 5 dkg másla
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 balení droždí (kvasnice)
- 1 lžíce rumu

## Kategorie

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