

Mandlové jidášky s medem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3609 kalorií , **40 g** cukrů , **157 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlove-jidasky-s-medem>

Příprava

Do nádoby pekárny dáme mléko, vejce, 50 g rozpuštěného másla, neoloupané mleté mandle, špetku soli, citrónovou kůru, mouku, cukr, vanilkový cukr a droždí a zapneme program těsto. Vykynuté těsto na vále propracujeme, rozdělíme na dílky a stáčíme do šneků nebo do uzlíků, děláme různé jidášky. Hotové jidášky necháme na plechu vyloženém pečícím papírem ještě asi 15 minut kynout, pak vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C a pečeme asi 20 minut dozlatova. Zbylé 3 lžíce másla rozpustíme, smícháme s medem a rumem a vzniklou směsí potíráme horké upečené jidášky. Pečivo necháme vychladnout, poleva trochu zaschne a můžeme podávat. Nejlépe chutnají čerstvé.

▣ Tip k receptu

V tomto receptu rozhodně doporučuji použít pravé máslo a nenahrazovat ho jiným tukem.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 200 ml mléka
- 2 vejce
- 50 g a 3 lžíce másla
- 100 g mandlí
- 50 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- špetka soli
- 20 g droždí
- 2 lžičky citrónové kůry
- 2 lžíce medu
- 5 lžic rumu

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny