

Osie hniezda vo forme

Suroviny na cesto:

650 g Múka Extra špeciál 00
230 g Mlieko plnotučné (vlažné cca 30 °C)
105 g Cukor kryštál
90 g Maslo
45 g Droždie
50 g Vajce (1ks)
16 g Vaječný žĺtok
13 g Vanilkový cukor
10 g Soľ

Plnka:

6 ks Jablká nastrúhané
150 g Škoricový cukor
100 g Mleté orechy s cukrom
50 g Maslo roztopené

Poleva na hotový koláč:

1 PL Maslo roztopené
2 PL Mlieko
80 g Práškový cukor

Postup prípravy cesta:

Do misky nalejeme vlažné mlieko, pridáme kryštálový cukor a nadrobené droždie, všetko spolu zamiešame a cca 10 minút počkáme, kým sa kvások nenapení (nepodkysne). Medzitým do kuchynského robota nasypeme múku zmiešanú s vanilkovým cukrom a soľou. Potom prilejeme kvások, vajcia, maslo a vymiesime cesto. Vymiesené cesto potom preložíme na pomúčený stôl, jemne ho ešte pregúľame a vložíme do múkou vysypanej misky. Prikryjeme ho utierkou a necháme cesto hodinu kysnúť na teplom mieste.

Nakysnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku cca 1cm, potrieme ho roztopeným maslom, posypeme škoricovým cukrom a nastrúhanými jablkami a nakoniec ešte mletými orechmi s cukrom. Cesto potom

stočíme do závinu a nakrájame na 5 cm široké záviny, ktoré vložíme do vymastenej formy nastojato. Prikrytý koláč necháme opäť kysnúť cca 40-50 minút na teplom mieste. Po nakysnutí ho potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme v predhriatej rúre dozlatista na 180 °C cca 20 minút. Po upečení ešte teplý koláč potrieme polevou z roztopeného masla, mlieka a práškového cukru.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

