

Tekvicové uzlíky

Počet kusov 12 ks

Zoznam surovín na cesto:

350 g Pšeničná múka chlebová T650

100 g Mlieko

30 g Maslo (rozpustené)

35 g Cukor

20 g Droždie Fala

4 g Soľ

1,1 g Škorica

0,4 g Muškátový orech

0,2 g Zázvor

2 ks Vajcia

85 g Tekvicové pyrė

Zoznam surovín na náplň:

160 g Maslo (zmäknuté)

60 g Kryštálový cukor

1,7 g Škorica

0,4 g Muškátový orech

0,2 g Klinčky

0,1 g Zázvor

Poleva

71 g Práškový cukor

14 g Mlieko

10 g Javorový sirup

Postup prípravy:

Cesto: Z teplého mlieka (cca 30°C), droždia a polovičky cukru si pripravíme kvások. Dáme na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne zamiešame s múkou, zvyškom cukru, soli, korením, tekvicou a rozpusteným maslom. Vymiešame hladké, nelepivé, jemné cesto. Cesto necháme prikryté odpočinúť cca 40-50 minút na teplom mieste. Potom

vyklopíme na pomúčenú dosku a vyvaľkáme do tvaru obdĺžnika s hrúbkou asi 3-4 mm. Polovicu cesta natrieme maslom a posypeme pripraveným korením. Preložíme, narežeme pásy 2,5 x 15 cm a vytvarujeme do uzla o hmotnosti cca 75 g. Položíme na plech s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 200 – 180°C cca 12-14 minút. Po čiastočnom vychladnutí polejme pripravenou cukrovou polevou. Dobrú chuť!

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

