

Kynuté makové květy (14 ks)

Kynuté těsto:

- 300 g hladké mouky
- 150 ml mléka
- 1 balíček (7g) Sušeného droždí Dr. Oetker
- 50 g cukru krupice
- 2 žloutky
- 65 g rostlinného oleje
- 1/2 lžičky Citronová kůra Finesse Dr. Oetker
- špetka soli

Prosátou mouku smíchejte se solí, sušeným droždím a cukrem. Přidejte vlažné mléko, žloutky, olej a citronovou kůru. Vypracujte hladké těsto, které nechte na teplém místě vykynout. Mezitím si připravte náplň a drobenku.

Maková náplň:

- 1 balení Makové náplně Dr. Oetker
- 50 ml mléka

Makovou náplň společně s mlékem promíchejte do hladké konzistence.

Drobenka:

- 35 g polohrubé mouky
- 25 g cukru krupice
- 25 g másla

Mouku s cukrem dejte do mísy a promíchejte. Přidejte na kousky nakrájené, lehce změkklé máslo a rukou vypracujte drobenku.

Dokončení

- višně (mražené, kompotované)
- vejce na potřetí

Vykynuté těsto rozdělte na 14 stejných kousků, každý vyválejte do bochánku a nechte pár minut zakryté utěrkou kynout. Následně je vytvarujte do placiček a rozdělte na ně makovou náplň.

Zabalte, spoje dobře přimáčkněte a spojem dolů položte na plech. Opět lehce prsty rozmáčkněte a koláček po celém obvodu několikrát (8x) lehce nastříhňte do kytičky.

Pomažte rozšlehaným vajíčkem, zasypte drobenkou a do středu dejte višni. Pečte v troubě vyhřáté na 190 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15-20 minut. Nechte vychladnout a podávejte.