



Kynutý makový věnec

Kynuté těsto

- 300 g hladké mouky
- 120 g mléka
- 40 g cukru krupice
- 15 g čerstvého droždí
- 60 g rostlinného oleje
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 3 g soli
- citronová kůra

Do vlažného mléka dejte cukr, přidejte droždí a nechte vzejít kvásek. Mouku se solí prosejte do mísy. Vajíčko rozšlehejte a asi třetinu si odeberte stranou na potřetí hotového věnce (větší část přijde do těsta).

Do vzešlého kvásku přidejte žloutek, větší část vajíčka, citronovou kůru a olej, dobře promíchejte a celou směs vlijte do mísy s moukou. Vypracujte hladké a nelepivé těsto, které zakryjte a nechte na teplém místě kynout dokud nezdvoujnásobí svůj objem.

Maková náplň

- 100 g mletého máku
- 180-200 g mléka
- 50 g cukru (více či méně dle chuti)
- 2-3 lžice švestkových povidel

Mléko přiveďte k varu, přisypte mletý mák a za stálého míchání pozvolna povařte. Mák by měl absorbovat mléko a směs zhoustne. Ke konci přisypte cukr, dobře promíchejte. Nechte vychladnout, pak přidejte dle chuti povidla. Náplň by měla být krémová, aby se dala dobře roztírat na těsto.

Dokončení

- 15-20 g másla
- rum dle chuti

Vykynuté těsto rozválejte na obdélník zhruba 45x30 cm a potřete po celé ploše makovou náplní. Stočte do rolády, kterou ostrým nožem téměř po celé délce rozřízněte. Na jednom konci nechte pár centimetrů spojených.

Obě půlky položte vedle sebe řeznou stranou nahoru, propleťte mezi sebou a nakonec stočte do věnce. Přeneste na plech nebo [do kulaté formy](#), upravte a konce dobře přimáčkněte. Zakryjte a nechte ještě nakynout. Pak celý věnec dobře pomažte odloženým vajíčkem a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní) asi 30 minut.

Ihned po upečení potřete věnec rozehřátým máslem smíchaným s rumem. Po vychladnutí můžete pocukrovat.