

Rolky na dobré ráno s meruňkami a lískooříškovou pomazánkou Nutella®

Střední

3 h 30 Min.



SUROVINY

NA 14 PORCÍ

Na těsto:

4 hrnky hladké mouky

2 vejce, rozšlehaná

1 hrnek mléka

¼ hrnku-krystalového cukru

½ hrnku nesoleného másla, rozpuštěného a zchlazeného

1 lžice instantního droždí

1 lžička soli

Na náplň:

1 hrnek másla, povoleného

½ hrnku hnědého cukru

½ hrnku jemně nasekaných mandlí

½ hrnku jemně nasekaných sušených meruněk

Poleva:

14 lžic lískooříškové pomazánky Nutella®, 1 lžice na porci

POSTUP

1

Ve velké míse smíchejte vejce, mléko, cukr a máslo. Dobře promíchejte, dokud se vše nespojí. Přidejte mouku, droždí a sůl a všechno promíchejte, dokud nevznikne těsto. Pokud je těsto příliš suché, přilijte trochu teplé vody. Pokud je příliš řídké, přidejte trochu mouky.

Hnětete těsto v míse nebo na pomoučeném válu, dokud nebude hladké a elastické. Přesuňte těsto do čisté, lehce olejem vymazané mísy a zlehka ho přikryjte čistou vlhkou utěrkou. Nechte těsto v teple vykynout, dokud zhruba nezdvoujnásobí svůj objem – v závislosti na teplotě místnosti to bude trvat zhruba 1 hodinu.



2

Vydejte těsto na pomoučený váleček a vyválejte z něj velký obdélník o tloušťce zhruba 2,5 cm. Těsto namažte povoleným máslem a po celé ploše ho rovnoměrně posypte hnědým cukrem. Totéž zopakujte i s mandlemi a jemně nasekanými meruňkami.



3

Těsto na delší straně začněte rolovat, dokud nevytvoříte dlouhou rolku. Nakrájejte rolku na 14 plátků.

Uspořádejte plátky na plech vyložený papírem na pečení do tvaru vánočního stroměčku. Přikryjte plech vlhkou utěrkou a nechte rolky po dalších 30 minut kynout.

**4**

Předehřejte troubu na-180-°C. Rolky pečte 20-minut. Stromeček ozdobte lískooříškovou pomazánkou Nutella®, podávejte ihned se-sklenicí mléka a-s-ovocem.

Tip: Rolky je-nejlepší podávat ten den, kdy byly upečené.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept