



Brioš božički

🕒 60–70 Min 

Priprava

- 1 Za testo najprej stepite rumenjaka. Nato umešajte mleko, sladkor, vanilijev sladkor in rum. Nadrobite in raztopite kvas ter dodajte moko in sol.
- 2 Z maslom na sobni temperaturi vse skupaj zgnete v gladko testo, pokrijte in pustite vzhajati približno 30 minut.
- 3 Testo razdelite na 12 kosov in iz osmih oblikujte kapljice. Iz dveh kosov oblikujte 16 majhnih kroglic, iz preostalih dveh kosov pa oblikujte dolge niti in jih zvijte.
- 4 Vse kose sestavite v Božičke. Premažite jih z beljakom ter po želji okrasite z makom, rozinami in sladkorjem.
- 5 Božičke pecite v pečici segreti na 180 °C približno 25 minut, da postanejo zlate barve.

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Mleka
30 g	Svežega kvasa
500 g	Moke
60 g	Sladkorja
3	Rumenjaki
8 ml	Ruma
8 g	Soli
55 g	Masla
8 g	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1	Beljak za premaz
	Rozine, mak, sladkor za dekoracijo

