

# Brioškový Mikuláš

60—70 Min

## Príprava

1. Na cesto najskôr vyšľaháme žĺtka. Potom zašľaháme mlieko, cukor, vanilkový cukor Bourbon a rum. Teraz rozdrobíme a rozpustíme droždie. Potom pridáme múku a soľ.
2. S maslom izbovej teploty vymiesime hladké cesto, prikryjeme a necháme asi 30 minút kysnúť.
3. Rúru v teplovzdušnom režime predhrejeme na 180 °C.
4. Cesto rozdelíme na 12 kusov a z ôsmich vytvorte kvapky. Pomocou ďalších dvoch kúskov vytvarujeme 16 malých guľôčok a zo zvyšných dvoch kúskov vytvoríme dlhé pramene a zatočíme ich.
5. Teraz je možné spojiť všetky diely. Hotového Mikuláša potrieme vaječným bielkom a ozdobíme makom, hrozienkami a ozdobným cukrom podľa vkusu.
6. Briošku pečieme v predhriatej rúre na 180 °C asi 25 minút dozlatista.

## Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 200 g | Mlieko |
| 30 g | Droždie, čerstvé |
| 500 g | Pšenična múka |
| 60 g | Kryštálový cukor |
| 3 ks | Vaječné žĺtky |
| 8 g | Rum |
| 8 g | Soľ |
| 55 g | Maslo |
| 8 g | Vanilkový cukor Bourbon |

Na dekoráciu

| | |
|---|---|
| 1 ks | Vaječný bielok na potretie |
| | Hrozienka, mak, ozdobný cukor podľa vkusu |