



Brioškový Mikuláš

⌚ 60—70 Min 

Príprava

- 1 Na cesto najskôr vyšľaháme žĺtky. 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 kusov vytvarujeme 16 malých guľôčok a zo zvyšných dvoch kusov 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 Produkty

200 g	Mlieko
30 g	Droždie, čerstvé
500 g	Pšeničná 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

