

Gazdovské šišky Bauernkrapfen s brusnicovým želé

60—70 (excl. resting time) Min

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

500 g	Múka, hladká
21 g	Droždie (1/2 kocky)
2 ks	Vajcia
30 g	Maslo, veľmi mäkké
250 ml	Mlieko, izbová teplota
10 g	Morská soľ jedlá jódovaná
1 l	Slnečnicový olej (alebo 1 kg prepusteného masla) na smaženie

Ako príloha

250 g	Brusnicové želé
1 bal.	Vanilkový cukor Bourbon
	Práškový cukor

Príprava

1. V miske zmiešajte múku so soľou.
2. Droždie rozdrobte do mlieka izbovej teploty a zmiešajte s múkou. Potom pridajte vajcia a zmäknuté maslo.
3. Zmes niekoľko minút dobre mieste, prikryte a nechajte na teplom mieste kysnúť približne 90 minút.
4. Rozdeľte cesto na rovnaké časti veľké približne ako päsť a dlaňou z neho na hladkom povrchu vyvaľkajte guľky. Guľky nechajte odpočívať približne 15 minút.
5. Guľky sploštite a opatrne ich natiahnite odtiahneme, aby získali svoj charakteristický tvar. Cesto by malo byť v strede tenké a na okrajoch o niečo hrubšie.
6. Vo vysokom hrnci zohrejte olej alebo prepustené maslo na cca 170 °C a vkladajte šišky Bauernkrapfen vrchnou stranou nadol do rozpáleného oleja a raz krátko raz polejte olejom. Približne po 3 minútach otočte. Šišky by mali mať zvonku krásnu zlatohnedú farbu.
7. Keď sú šišky Bauernkrapfen hotové, osušte ich papierovou utierkou a do stredu naberte lyžicu želé. Pred podávaním posypte hojným množstvom vanilkového a práškového cukru.