



Gazdovské šišky Bauernkrapfen s brusnicovým želé

⌚ 60–70 (excl. resting time) Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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	Slniečnicový olej (alebo 1 kg prepusteného masla) na smaženie

Ako príloha

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

- 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 miesite, prikryte a nechajte na teplom mieste kysnúť približne 90 minút.
- 4 Rozdeľte cesto na rovnaké časti veľké približne ako päšť a dlaňou z neho na hladkom povrchu vyval'kajte gul'ky. Gul'ky nechajte odpočívať približne 15 minút.
- 5 Gul'ky 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 práškoveho cukru.

