

Mikołaj Brioszka

60—70 Min

Przygotowanie

1. Na ciasto: najpierw ubij żółtko. Dodaj mleko, cukier, cukier z wanilią Bourbon oraz rum, a następnie całość dokładnie wymieszaj. Pokrusz i rozpuść drożdże. Następnie dodaj mąkę i sól.
2. Dodaj masło o temperaturze pokojowej, zagnieć gładkie ciasto, przykryj i odstaw do wyrośnięcia na około 30 minut.
3. Rozgrzej piekarnik do 180°C na termoobiegu.
4. Podziel ciasto na 12 kawałków i z ośmiu uformuj krople. Z dwóch kolejnych części uformuj 16 małych kulek, a z pozostałych dwóch uformuj długie pasma i skręć je.
5. Teraz wszystkie części można złożyć. Gotowego Mikołaja posmaruj białkiem i udekoruj makiem, rodzynkami i cukrem dekoracyjnym według uznania.
6. Piecz Mikołaje w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25 minut, aż będą złociste.

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

200 g	Mleko
30 g	Drożdże, świeże
500 g	Mąka tortowa
60 g	Cukier granulowany
3 sztuki	Żółtka
8 g	Rum
8 g	Sól
55 g	Masło
8 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Do dekoracji

1 sztuka	Białko jajka do posmarowania
	Rodzynki, mak, cukier dekoracyjny według uznania