Mikulás briós

60—70 Perc

Elkészítés

1. A tészta elkészítéséhez először válasszuk szét a tojásokat. Ezután keverjük a sárgájákhoz a tejet, a cukrot, a Bourbon vaníliás cukrot és a rumot. Morzsoljuk bele az élesztőt. Ezután adjuk hozzá a lisztet és a sót.
2. Dagasszuk sima tésztává, szobahőmérsékletű vaj hozzáadásával, majd takarjuk le és kelesszük 30 percig.
3. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra légkeveréses üzemmódban.
4. Osszuk a tésztát 12 részre és nyolcból formáljunk cipót. Két darabból készítsünk 16 kis méretű golyót, a maradék két darabból pedig formáljunk hosszú csíkokat és sodorjuk össze.
5. Ha minden darab kész, összeállíthatjuk a Mikulásokat. Kenjük meg a felületüket tojásfehérjével és tetszés szerint díszítsük mákszemekkel, mazsolával és dekorcukorral.
6. Előmelegített sütőben, 180 °C-on kb. 25 perc alatt süssük aranybarnára Mikulás briósokat.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

200 g	Tej
30 g	Friss élesztő
500 g	Búzaliszt
60 g	Kristálycukor
3 db	Tojássárgája
8 g	Rum
8 g	Só
55 g	Vaj
8 g	Bourbon vaníliás cukor

Dekorációhoz

1 db	Tojásfehérje a kenéshez
	Mazsola, mák, dekorcukor ízlés szerint