Babiččina mandlová vánočka

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

120 g	máslo
80 g	krystalový cukr
3 ks	žloutek
špetka	sůl
1/2 ks	kůra z chemicky neošetřeného citronu
1 ks	vanilkový cukr (dřeň z vanilky)
25 g	droždí
	cukr (na kvásek)
1/4 l	mléko
500 g	polohrubá mouka
100 g	rozinky předem namočené v rumu
50 g	kandovaná citronová kůra
50 g	sekané mandle
	nastrouhaný muškátový oříšek
	mletý kardamom
1 ks	vejce na potření
100 g	plátkové mandle

Postup přípravy

Do mísy dáme změklé máslo a rozšleháme jej. Přidáme krystalový cukr, žloutky, trošku soli, citronovu kůru, vanilku (nebo vanilkový cukr) a vše asi 20 minut zpracováváme. Pak si připravíme kvásek z droždí, trošky cukru a trošky teplého mléka (zbytek studeného necháme stranou). Necháme jej vzejít a vykynutý kvásek dáme do důlku v mouce. Přidáme ostatní mléko, připravené máslové těstíčko a v míse ze všeho vypracujeme tuhé těsto. Přendáme na vál, přidáme namočené hrozinky (bez rumu), kandovanou citronovu kůru, sekané mandle a trošku strouhaného muškátového oříšku a mletého kardamomu. Přendáme mísy vymaštěné trochou oleje, přikryjeme utěrkou a necháme v teple zhruba 1 hodinu kynout (těsto by mělo za tu dobu

zhruba zdvojnásobit svůj objem). Vykynuté těsto rozdělíme na osm stejných dílů, z nichž vyválíme stejně silné prameny. Spodek upleteme ze čtyř pramenů. Pleteme vždy od středu. Upletený cop přendáme opatrně na pomaštěný plech. Hřbetem ruky s nataženými prsty uděláme uprostřed copu rýhu, do které posadíme cop upletený z dalších tří pramenů. Poslední díl rozkrojíme, vyválíme dva prameny, ty stočíme a nedopletené konce přehodíme a podsuneme pod vánočku. Vánočku zajistíme zhruba pěti špejlemi (vždy uprostřed v odstupech). Přikryjeme utěrkou a dáme dovykynout. Po vykynutí vánočku potřeme ušlehaným vajíčkem a posypeme plátkovými mandlemi. Dáme péci do předehřáté trouby na 200°C. Když vánočka začne červenat, teplotu snížíme na 175 °C, přikryjeme ji pečicím papírem a pečeme asi 1 hodinu. (Další špejlí vyzkoušíme, zda je vánočka upečená.) Upečenou vánočku vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Až poté odstraníme špejle, které ji držely pohromadě.

Poznámka: *Do trouby můžeme dát na druhý plech vodu, aby se po celou dobu pečení vypařovala a vánočka tak byla krásně vláčná.*