Svatomartinské rohlíčky

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

100 g	máslo
60 g	krupicový cukr
2 ks	žloutek
2 lžíce	tuzemák
trochu	citronová kůra
1/4 l	mléko
30 g	droždí
1 lžíce	krupicový cukr (na kvásek)
1/2 kg	polohrubá mouka
špetka	sůl

Maková náplň

100 g	čerstvě umletý mák
120 ml	mléko
40 g	krystalový cukr
20 g	strouhaný perník
1 ks	vanilkový cukr
trochu	mletá skořice
trochu	citronová kůra

Tvarohová náplň

1/4 kg	měkký tvaroh
1 ks	vejce
1 ks	žloutek
2 lžíce	tuzemák
40 g	krystalový cukr

špetka	muškátový květ

Dále

	vejce (na potření těsta)
	moučkový cukr na posypání

Postup přípravy

Nejprve si vyšleháme máslo s krupicovým cukrem. Za stálého míchání přidáme žloutky s tuzemákem a citronovou kůrou. Do vlažného mléka rozdrobíme droždí se lžící cukru a necháme v teple vzejít kvásek. Vzešlý kvásek dáme spolu s máslovou hmotou k mouce s troškou soli a postupně vypracujeme těsto. To necháme zhruba hodinu kynout přikryté utěrkou na teplém místě. Mezitím si připravíme tvarohovou a makovou náplň: Mletý mák svaříme s mlékem, osladíme ho a zahustíme strouhaným perníkem. Ochutíme vanilkovým cukrem, mletou skořicí a citronovou kůrou. Tvaroh si smícháme s vejcem, žloutkem, tuzemákem a cukrem. Máme-li muškátový květ, vmícháme do tvarohové náplně také špetku. Poté si vykynuté těsto rozdělíme na 5 stejných dílů. Z každého vyválíme kruh, přičemž plát těsta by měl být silný asi 1 cm. Každý kruh rozdělíme na 6 stejných dílků. Na jednotlivý dílek dáme lžíci tvarohové nebo makové náplně. Srolujeme a ohneme do tvaru rohlíčku. Takto připravené rohlíčky poklademe na plech vyložený pečicím papírem, kde je necháme ještě dalších 15 až 20 minut kynout. Poté je potřeme rozšlehaným vejcem a dáváme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme zhruba 20 minut. Hotové rohlíčky necháme vychladnout a před podáváním je podle chuti posypeme jemně moučkovým cukrem.