



Skúste si upiecť vianočný stromček z kysnutého cesta.

.

//

.

**Suroviny:** na cesto. 260 ml vlažnej vody

120 ml oleja

100 g sušených brusníc

1 vanilkový cukor

1 lyžička rumovej arómy

hladká múka na dosku

1 balenie Buchiet Dr.Oetker

Na potretie a ozdobenie:

2 lyžice mlieka

2 zarovnané lyžice mandľových ihličiek

Na vianočné maslo:

1 balíček tmavej čokoládovej polevy

150 g zmäknutého masla

30 g práškového cukru

štipka soli

### Postup:

Cesto pripravíme podľa návodu na obale s droždím, vodou a olejom, pridáme brusnice, vanilkový cukor a arómu a ručne vypracujeme dohladka. Zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste 45 minút kysnúť. Vykysnuté cesto krátko ručne premiesime a na pomúčenej doske vytvarujeme valček, ktorý rozdelíme na šestnásť rovnako veľkých kúskov, každý kúsok vytvarujeme do podlhovasté žemličky. Na plech vyložený papierom na pečenie poskladáme žemličky do tvaru stromčeka, potrieme mliekom a ozdobíme mandľami. Pečieme v rúre vyhriatej na 190 ° C dozlatista. Na prípravu masla rozpustíme polevu podľa návodu na obale, v mise vyšľaháme maslo s cukrom a soľou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka a potom postupne za stáleho šľahania prilievame polevu.

//