

Recepty z muzea

## Kynuté vanilkové rohlíčky

28 dkg hladké mouky  
14 dkg tuku  
1 vejce  
1 dkg droždí  
špetka soli  
5 polévkových lžic mléka  
2-3 lžice rumu



Do mouky rozdrobíme droždí, tuk, přidáme vejce, mléko, rum a sůl. Těsto dobře propracujeme a necháme 30 minut odpočinout. Pak z kousků těsta vyválíme válečky a tvarujeme rohlíčky. Pečeme na vymazaném plechu a ještě horké obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

Recepty z muzea

## Medové zázvorky

30 dkg hladké mouky  
10 dkg teplého medu  
6 dkg moučkového cukru  
3 dkg rozeřtátého tuku  
1,5 dkg tlučeného zázvoru  
1 žloutek  
1 kávová lžička jedlé sody



Na vále všechny suroviny zpracujeme v tuhé těsto, rozválíme na plát (5 mm) a vykrajujeme formičkou zázvorky. Klademe na vymazaný a vysypaný plech, potřeme bílkovou polevou a v mírně vyhřáté troubě upečeme. Bílková poleva: 12 dkg moučkového cukru, 1 bílek, trocha citrónové šťávy na ochucení. Třeme tak dlouho, až je poleva lesklá.

Recepty z muzea

## Škvarkové cukroví

25 dkg hladké mouky  
10 dkg moučkového cukru  
25 dkg mletých škvarků  
1 vejce  
nastrouhaná kůra z 1 citronu



Ze všech surovin vypracujeme těsto. Vyválíme asi 4 cm silné placky a tvořítky vykrajujeme různé tvary. Kladem na plech, potřeme rozšlehaným bílkem a pečeme do růžova.

Recepty z muzea

## Ježíškovy peřinky (recept z Chebska)

Jsou chutné, dosti snadné a laciné pečivo, které připravujeme takto:

vezmou se 3 žloutky,  
1 celé vejce,  
4 polévkové lžice mléka,  
3 lžice pískového cukru,  
špetka soli,  
lžice brandy nebo rumu,  
1 lžička vanilky  
25 dkg hladké mouky.



To vše se dobře smíchá s moukou, vypracuje se těsto, které se rozválí na 4 placky, trochu tlustší a měkčí nežli na nudle. Placky rozkrájí se na čtverečky nebo obdélníčky 5 - 10 cm, učiní se z nich nožem 3 řezy a přikryjí se ubrouskem, aby neztvrdly. Vezme se jeden čtvereček po druhém a dávají se do vřelého sádla a smaží se do růžova. Po vytažení ze sádla se ještě teplé obalují v cukru s vanilkou.