

## Šlehačková vánočka

---

450 g hladké mouky  
250 ml smetany ke šlehání  
2 celá vejce a ještě jedno na potřetí  
půl kostky čerstvého droždí (tj. 21 g)  
50 g (hnědého) moučkového cukru  
po 1/2 lžičky mleté vanilky a sušené citronové kůry  
špetka mletého muškátového oříšku  
špetka soli  
hrst (předem v rumu namočených) rozinek  
2 hrsti mandlových lupínků

Den předem si namočíme rozinky. Pokud jsou větší velikosti (např. sultánky), tak je raději pokrájíme na menší kousky. Kdo nemá rád rozinky, může je úplně vynechat nebo nahradit například brusinkami.

Mouku odvážíme do hnětací mísy a do důlku v ní nasypeme asi 1 PL z celkového množství cukru. Na cukr rozdrobíme droždí a přelijeme troškou vlažné smetany. Necháme vzejít a pak přidáme zbývající smetanu, koření smíchané s cukrem, sůl, rozšlehaná vejce. Směs řádně propracujeme ideálně robotem, hnětačem cca 10 minut či ručně o něco déle. Rozinky a hrstičku mandlových lupínků přidáme až koncem hnětení. Těsto by se mělo ochotně odlepovat od stěn mísy a lesknout na povrchu. Necháme ho v teple vykynout do dvojnásobného objemu. Po řádném vykynutí a dle stylu zapletání rozdělíme těsto na patřičný počet částí (pro pletení po vrstvách tj. na 4 + 3 + 2 nebo při šestipramenné na 6). Můžeme jednotlivé části oddělit "okometricky" nebo přesněji vážením. Z každého dílku nejprve vytvarujeme bochánek, pak rozmačkáme a povytáhneme na placku, sroluje jako rohlíky a až teprve poté vyválíme "hady". Prameny spleteme, konce zasuneme úhledně dospodu a opatrně přemístíme na plech vyložený pečícím papírem. Pokud máme obavy, že by se vánočka mohla při pečení sesunout ke straně, tak ji zajistíme několika párátky. Necháme opět vykynout, před pečením potřeme vejcem a posypeme zbývajícími mandlovými lupínky. Pečeme v předem vyhřáté troubě cca 3/4 hodinky při 160 °C na spodní i horní ohřev. V polovině pečení je vhodné vánočku překrýt alobalem, aby se povrch nepřipálil. Po upečení můžeme pocukrovat.

Podáváme jen tak nebo s máslem, medem či džemem.