

na asi 16 malých koblih:

120 g hladké mouky

120 g polohrubé mouky

120 g rostlinného mléka

25 g rozpuštěného rostlinného tuku

1 vanilkový cukr

20 g cukru moučka

2 polévkové lžíce rumu

10 g droždí

špetka soli

olej na smažení a vytvarování

(25 g rozpuštěného rostlinného tuku s lžící rumu na potřetí po upečení)

na dozdobení cukr, oblíbená marmeláda, šlehačka, povidla, pudinkový krém apod.

Ve vlažném mléce s cukrem rozmícháme droždí a necháme ho vzejít. Po přidání ostatních surovin vypracujeme nelepivé těsto a necháme zakryté vykynout do dvojnásobného objemu. Po vykynutí rozdělíme na potřebný počet kousků, vytvarujeme kuličky těsta, mírně zploštíme (nebo vyvalujeme a vykrajeme např. donuty) a opět necháme vykynout. Doporučuji povrch potřít olejem, aby neosychaly. Smažíme na dostatečné vrstvě oleje rozpáleného na střední stupeň z každé strany do zezlátnutí povrchu (vkládáme horní vykynutou stranou do oleje dolů). Po usmažení necháme okapat olej. Až vychladnou, můžeme plnit cukrářskou stříkačkou nebo prokrojit a promazat. Klidně stačí jen pocukrovat či můžeme načepit horní stranu (jako vdolky).

Tip: Zdravější alternativou než smažit ve velké vrstvě oleje je upéct koblížky v horkovzdušné fritéze (na pekáčku) z každé strany asi 4 minuty při 180 °C.