Recept na vanilkové rohlíčky od paní Tobrmanové

https://www.varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/recept-na-vanilkove-rohlicky-od-pani-tobrmanove.html

Vanilkové rohlíčky patří ke klasice vánočního sladkého pečení. Recept získala maminka od sousedky paní Tobrmanové. Ta se učila cukrářkou ve Vídni ještě za Císaře pána.

Suroviny na těsto

- 250 g hladké mouky + na podsypání
- 180 g másla pokojové teploty
- 100 g namletých lískových oříšků nebo mandlí
- 100 g moučkového cukru do těsta + 3 lžíce na obalení upečených kousků
- 2 vanilkové cukry – ne vanilinové
- 2 žloutky

Postup

Do mísy na zadělávání těsta prosijeme přes sítko hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme namleté oříšky. Nakrájené, změklé máslo a žloutky. Kdo chce, může přidat trochu citronové kůry. Vypracujeme těsto, které se vůbec nelepí a moc dobře se s ním pracuje.

Těsto zabalíme do potravinářské folie nebo mikrotenového sáčku, z jedné strany nastřiženého a necháme vychladit.

Těsto musí být vychlazené, jinak nám rohlíčky nepůjdou udělat. Budou se drolit a lámat. No a naše spokojenost pak vezme za své.

Než začneme péct, připravíme si 3 plechy a pokryjeme je pečícím papírem. Misku na obalování hotových rohlíčků, ve které smícháme 3 lžíce moučkového cukru a 2 sáčky vanilkového cukru. Pustíme si koledy a dáme se do práce.

Pracovní desku na válu lehce poprášíme moukou, z těsta odkrojíme plát asi 1,5 cm silný. Plátek těsta ještě překrojíme na 2 cm silné proužky.

Každý proužek v dlani zmáčkneme. A teď oběma rukama z těsta vyválíme váleček o síle malíčku. Nožem váleček překrájíme na kousky o délce 5 cm. Mírně zahneme a pokládáme na plech.

Plech vkládáme do trouby zahřáté na 165 °C a pečeme 13-14 minut do růžova. Při uvedených hodnotách je upečete vždy na výbornou. Ještě teplé obalujeme v připravené misce s oběma cukry.

Než je uložíme do krabice nebo dózy, necháme je do druhého dne vydýchat. Jednak nám krásně provoní byt, všem se budou sbíhat sliny a navodí tu správnou vánoční atmosféru.

Při vánočním pečení se vždy držím vyzkoušené klasiky a neexperimentuji.

Maminka mi vždy říkala, že do vánočního cukroví patří výhradně máslo.

Na výsledné chuti je to znát. Vždyť vánoční cukroví pečeme jen jednou do roka.