NajPečenie



# Škoricový baranček

Úžasne rozvonia vašu domácnosť a poteší malých maškrtníkov. Upečte si škoricového barančeka podľa fotopostupu a dorobte mu kučierky podľa seba.

## Potrebujete:

| | |
|---|---|
| **250 g** | múka polohrubá |
| **250 g** | múka hladká |
| **42 g** | kvasnice |
| **1 ks** | vajce |
| **3 lyžica** | cukor kryštálový |
| **150 ml** | mlieko |
| **200 ml** | smotana na šľahanie 33% |
| **250 g** | Palmarín |
| | hrozienka |
| | kakao |
| | škorica mletá |
| **50 ml** | voda |

## Postup:



Múku preosejeme z mlieka droždia a cukru si pripravíme kvások, ktorý vlejeme do múky. Pridáme sladkú smotanu a celé vajíčko a vymiešame hladké cesto, ktoré necháme pekne v teple nakysnúť. Po nakysnutí doň jemne vtlačíme dlaň čím vytlačíme bublinky z cesta.



Pripravíme si surovinky na plnku. t.j. rozpustíme Palmarín, scedíme namočené hrozienka a kto má chuť pripraví si aj strúhaný kokos alebo mleté orechy.



Vykysnuté cesto preložíme na pomúčenú dosku a rozvaľkáme na cca 0,5 mm. Povrch potrieme roztopeným Palmarínom, posypeme škoricou (škoricovým cukrom)

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **180 min.** |
| *Čas pečenia:* | **25 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **180 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ťažšie** |
| *Počet porcií:* | **-** |

**a primerane trstinovým cukrom. Poprášime kakaom a posypeme hrozienkami. Stočíme opatrne do roládky, tak aby nám plnka nevytiekla a z cesta krájame asi tak 1 cm kolieska, ktoré zo spodnej časti ponoríme do múky a kladieme na vymastený plech. Z cesta si necháme začiatok a koniec roládky ktoré nám budú slúžiť ako základ na nožičky a hlavičku baranček. Roládky nekladieme príliš blízko seba, aby malo cesto pri pečení priestor na kysnutie.**



Necháme ešte 10 minút kysnúť a šup plech do rúry na 180°C, tak 20-30 minút. Pečieme do zlatohneda. Počas pečenia si v 50 ml vody rozmiešame približne 2 polievkové lyžice cukru a počkáme, kým sa nám baranček neupečie. Hneď po vybratí plechu z trúby každú roládku potrieme pripraveným cukrovým roztokom aj viackrát. Tým je koláčik šťavnatejší.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.