Desserts / Tsjechië

Trdelník



Een lint van gistdeeg, rond een spit gewikkeld, gebakken en gerold in suiker en noten.

Tijd 110 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g gewone bloem
- ☐ 220 ml Warme melk
- ☐ 7 g Gedroogde gist
- ☐ 60 g suiker voor het deeg
- ☐ 80 g Boter – zacht
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 150 g Suiker voor coating
- ☐ 100 g walnoten – fijngehakt
- ☐ 2 theelepel kaneel
- ☐ 1 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Los de gist met een lepel suiker op in de warme melk en laat dit tien minuten schuimen.

02 Kneed een deeg van de bloem, het gistvocht, de eieren, de suiker en het zout gedurende tien minuten en werk dan stukje voor stukje de zachte boter erdoor. Bewijs een uur lang.

03 Rol het deeg uit en knip linten van twee centimeter. Beboter de spitten en rol ze door de suiker.

04 Wikkel een lint rond elk spit, overlappend met een derde, en trek het lichtjes strak. Rol het op de tafel zodat de lagen aan elkaar hechten.

05 Bestrijk ze met boter, wentel ze door het mengsel van suiker, noten en kaneel en bak ze gedurende achttien minuten op 190 °C, waarbij je ze elke vijf minuten omdraait.

06 Laat het drie minuten afkoelen en draai het van het spit. Heet, het scheurt; volledig afgekoeld, blijft het plakken.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Tamorlan / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / trdelnik