

Mikuláš a čert

pochoutka z kynutého těsta

Děti v dobách minulých dostávaly k svátku svatého Mikuláše postavičky Mikuláše a čerta. Tyto postavy byly ztvárňovány především v perníkářském zboží, ale i z těsta, a to z pečeného nebo sušeného, nekynutého i kynutého. A právě z nadýchaného kynutého těsta, které se hodí na různé splétané a motané tvary, si upečeme tyto postavičky. Tvary jsou velice jednoduché, určitě je s vámi zvládnou vytvořit i vaše děti. Těsto je velmi vláčné a dobře se s ním pracuje.

Co budeme potřebovat:

500 g polohrubé nebo hladké mouky

80 až 120 g cukru (podle požadované míry sladkosti)

¼ litru mléka

80 g tuku

2 vejce

30 g kvasnic

½ lžičky soli

V míse rozetřeme kvasnice se lžící cukru, přidáme 2 lžíce mouky a 4 lžíce vlažného mléka, promícháme a necháme na teplém místě přikryté vykynout. Přisypeme mouku, cukr, přilijeme mléko, ve kterém jsme rozpustili sůl a rozkvedlali jedno vejce a nakonec vlahý tuk. Vypracujeme vláčné těsto a necháme vykynout. Poté si těsto rozdělíme na pět dílů. Počet postaviček se odvíjí přirozeně od jejich požadované velikosti. Z této várky těsta bylo upečeno pět postaviček, které byly velké asi 20 cm a vešly se na jeden a půl plechu.



Vezmeme jeden díl těsta, uděláme s něj bochánek a nožem z každé strany naznačíme, kde bude krk.



Na těle nožem naznačíme ruce a nohy. Všechny čtyři části končetin ještě rozpůlíme a následně oba prameny spleteme dohromady.



Mikuláši vytvarujeme hlavu do špičky, aby vznikla mikulášská čepice (mitra). Čertovi vytvoříme rohy, můžeme si pomoci nožem. Postavičky položíme na plech na pečící papír či fólii a potřeme rozkvedlaným vejcem.



Postavičkám uděláme oči z rozinek, čertovi posypeme na tělo mák. Mikuláši můžeme vytvořit na čepici kříž z rozinek nebo libovolných semínek.

Postavičky vložíme do vyhřáté trouby na 190 – 200 °C na 15 – 20 minut.

Přejeme Vám i Vaším dětem hodně radosti při pečení!