Recept na oříškové věnečky, jak je pekla moje maminka

https://varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/recept-na-oriskove-venecky-jak-je-pekla-moje-maminka.html

Oříškové věnečky jsou rychlé na přípravu a v maminčině vánočním cukroví nikdy nechyběly. Oříškové věnečky s ořechovými trojhránky patřily k mým oblíbeným druhům vánočního cukroví.

Na přípravu 30 kusů oříškových věnečků budeme potřebovat

- 200 g hladké mouky
- 140 g másla
- 80 g moučkového cukru
- 70 g mletých lískových ořechů nebo mandlí

Dále si připravíme

- 1 plech
- Papír na pečení
- Ruční mlýnek na maso
- Tvořítko na cukroví k mlýnku na maso
- Směs moučkového a vanilkového cukru na obalování ještě teplých věnečků

Postup přípravy oříškových věnečků

Do mísy prosijeme mouku a moučkový cukr. Změklé máslo pokojové teploty nakrájíme na kostky a přidáme k mouce a cukru. Lískové oříšky nebo mandle jemně umeleme a přisypeme do mísy.

Z uvedených surovin rukama uhněteme těsto.



Plech poklademe pečícím papírem. Troubu předehřejeme na 160 °C.

Na ruční mlýnek upevníme tvořítko na cukroví.



Tvořítko na oříškové věnečky
Zdroj: Marcela Hackerová

Těsto postupně vkládáme do mlýnku. Ze zvoleného otvoru v tvořítku vychází pramen těsta, z kterého v dlani uděláme kolečka.



Maminka dělala kolečka menší, asi o průměru 4 cm. I mě se to tak líbí.



Kolečka klademe na plech s pečícím papírem.

Zbytek těsta v mlýnku vytlačíme tak, že do mlýnku vložíme kus rohlíku a ten těsto vytlačí ven. Nebo mlýnek rozebereme a ze zbytku těsta vytvoříme hladká kolečka.

Plný plech vložíme do vyhřáté trouby na 160 °C.

Pečeme přesně 19 minut.

Tvary po upečení jsou jen lehce růžové.



Teplé se obalují v moučkovém cukru s přidáním vanilkového (ne vanilinového). Upečené voní krásně a ještě lépe chutnají.

Oříškové věnečky patří společně s ořechovými trojhránky k mým nejoblíbenějším druhům vánočního cukroví.

