

## Süße Karottenlaibchen aus Vysočina

### Teig:

- › 500 g Mehl (2/3 universales, 1/3 glattes)
- › 100 g Butter
- › 1 EL Fett
- › 100 g Zucker
- › 2 Eigelb
- › 40-50 g Hefe
- › 1 Prise Salz
- › 1 TL gemahlener Fenchel
- › ca. 150 ml Milch nach Bedarf
- › Eiklar zum Bestreichen
- › Puder-/Staubzucker oder gemahlener Mohn zum Bestreuen

### Füllung:

- › 300 g Karotten
- › 100 g Kristallzucker
- › 50 g Butter
- › 1 Vanillezucker
- › Fenchel
- › Anis oder Pfeffer, bzw. Rum (je nach Geschmack)
- › gemahlener Mohn nach Bedarf

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 90 min.

PORTIONEN: 25 Stück

Hefe in lauwarmer Milch mit Zucker zerbröseln und ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Die Hefe-Mischung und die restlichen Teig-Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen die fein geriebenen Karotten etwa 10 Minuten

in Butter mit Zucker und Gewürz dämpfen. Überschüssigen Saft mit gemahlenem Mohn eindicken. Aus dem Hefeteig Laibchen formen, mit der Füllung füllen und gut schließen. Die Laibchen mit Abstand auf das eingefettete Blech auflegen, damit sie nicht zusammenkleben. Mit der zerlassenen Butter schmalzen und oben mit Eiklar bestreichen. Noch 15 Minuten gehen lassen und dann etwa 20 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

### Tipp:

Danach mit Butter bestreichen und mit Puder-/Staubzucker oder Mohn bestreuen.



## Vysočinské mrkvance

### Těsto:

- › 500 g mouky (2/3 polohrubé, 1/3 hladké)
- › 100 g másla
- › 1 lžíce sádla
- › 100 g cukru
- › 2 žloutky
- › 40-50 g droždí
- › 1 špetka soli
- › 1 lžička mletého fenyklu
- › cca 150 ml mléka dle potřeby
- › bílek na potření
- › moučkový cukr nebo mletý mák na posyp

### Náplň:

- › 300 g mrkve
- › 100 g cukru krystal
- › 50 g másla
- › 1 vanilkový cukr
- › fenykl
- › anýz nebo pepř, případně rum (dle chuti)
- › mletý mák dle potřeby

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 90 min.

PORCE: 25 kusů

Do vlažného mléka rozdrobíme kvasnice a přidáme špetku soli a cukru. Poté, co kvasnice vzejdou (cca 15 minut), přidáme směs k ostatním surovinám na těsto a vypracujeme hladké těsto, které necháme cca 40 minut kynout. Jemně nastrohanou mrkev podusíme asi 10 minut na másle s cukrem a kořením. Přebyčnou šťávu zahustíme mletým mákem. Z kynutého těsta tvoříme bocháňky, které naplníme nádivkou a dobře uzavřeme. Klademe je na vymaštěný plech dále od sebe, aby se nespekly. Omastíme je rozpuštěným máslem a vršky potřeme bílkem. Necháme ještě 15 minut kynout a poté pečeme přibližně 20 minut na 180 °C dozlatova.

### Tip:

Po upečení potřeme máslem a sypeme moučkovým cukrem nebo mákem.

