

Zámecké ovocné knedlíky

Určitě také patříte mezi milovníky sladkých jídel, a to neznámější české jídlo z této kategorie jsou ovocné knedlíky! Kolik rodin, tolik receptů – někdo rád tvarohové, někdo třeba připravuje knedlíky z bramborového těsta. Ale klasikou největší jsou ovocné knedlíky z kynutého těsta. Vyzkoušejte si je s námi, recept je jednoduchý!

NA TĚSTO NA OVOCNÉ KNEDLÍKY (10 – 12 KNEDLÍKŮ):

- 500 g polohrubé mouky
- 110 g másla (rozpuštěné, ne horké)
- 28 g práškového sladidla **FAN STARLinea** nebo **FAN STARLinea ZERO**
- 230 ml mléka
- ¼ lžičky soli
- 1 vejce + 1 žloutek
- ¾ kostky droždí
- ovoce dle chuti (jahody, meruňky, borůvky, švestky, jablka, hrušky,...)

NA POSYPÁNÍ:

- tvrdý tvaroh
- rozpuštěné máslo na přelití
- smetana ke šlehání
- práškové sladidlo **FAN CUKŘENKA** – březový cukr s vanilkou

POSTUP:

V míse smícháme všechny suroviny (droždí rozdrobíme). Vypracujeme vláčné, hladké těsto, které necháme vykynout.

Z vykynutého těsta nakrájíme stejně velké dílky, které hřbetem ruky zploštíme a naplníme umytým, dobře osušeným ovocem. Každý naplněný kousek pevně zabalíme do tvaru kulatého knedlíku. Na pomoučněné desce necháme ještě chvilku kynout.

Vaříme nejlépe **na páře 10 minut**. Ihned po uvaření ovocné knedlíky propíchneme vidličkou, aby z nich unikla pára.

Zámecké ovocné knedlíky podáváme přelité rozpuštěným máslem, posypané práškovým sladidlem **FAN CUKŘENKA**, nastrohaným tvrdým tvarohem a kopečkem šlehačky.

