

Trdelník (aus Tschechien)

150ml Sojamilch 5g Puderzucker 13g Frischhefe	erhitzen (lauwarm) und und darin auflösen.
70g Margarine 10g Puderzucker 280g Mehl	und schaumig schlagen. zugeben und verrühren. Den Sauerteig zugeben, gründlich kneten und den Teig 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig vierteln und in 4 ca. 1m lange Schlangen rollen. Die Teigschlangen um eine Trdelník-Form wickeln (die Enden überlappen). Die Form leicht ausrollen, damit die Teigstreifen sich verbinden. Die Trdelník mit Margarine bestreichen und weitere 15 Minuten gehen lassen. Bei 200°C 20-25 Minuten backen. Während des Backvorgangs die Form 2 mal um 1/3° drehen und einmal mit Margarine bestreichen.
In der Zwischenzeit

100g Walnüsse 200g Zucker 1 TL Zimt	mahlen oder fein hacken und mit und vermischen.
---	---

Nach dem Backen die Trdelník nochmals mit Margarine bestreichen und schnell in der Walnuss-Zucker-Mischung wenden. Von der Form schieben und warm servieren.

Ergibt: 4 Stück
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Ruhezeit: 1 Stunde
Backzeit: 20-25 Minuten