



Tsjechische Republiek

Trdelník

500 gr. bloem
1 pakje droge gist
2½ dl. melk
30 gr. suiker
2 eieren
80 gr. gesmolten (maar niet hete!) boter
1 ei voor het bestrijken
gemalen noten, suiker, kaneel, etc.

Meng in een schaal een paar eetlepels warme melk met een beetje suiker en de gist. Laat het een kwartiertje staan.

Meng in een schaal de bloem met de suiker, de gesmolten boter, de rest van de melk, de losgeklopte eieren en het gistmengsel. Kneed er een deeg van. Zet het afgedekt weg op een warme en tochtvrije plek. Laat het deeg zo een kleine drie kwartier rijzen.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 180°C.

Rol het deeg uit op een lichtjes met bloem bestoven werkblad. Snij het in lange repen. Wikkel de repen deeg rond glazen potten of (bier)flessen die je hebt omwikkeld met aluminiumfolie. Klop het ei los en bestrijk daarmee de trdelník. Rol ze lichtjes door de suiker.

Zet de met deeg omwikkelde flessen/potten in de voorverwarmde oven en bak de trdelník in een kleine tien minuten gaar en goudbruin.

Rol ze meteen als ze uit de oven komen door een zoetigheid naar keuze: b.v. gehakte (wal)noten (evt. met honing), kaneelsuiker, of b.v. een mengsel van suiker en gemalen maanzaad.