**Vánočka**

50 dkg mouky ( půl hladká, půl polohrubá)

4 - 5 dkg droždí  
12 dkg hery   
12,5 dkg cukru moučky  
5 dkg sekaných mandlí ( + něco navíc navrch )  
6 dkg rozinek  
2 žloutky  
0,5 dkg soli  
½ vanilkového cukru  
0,2 l mléka  
citrónová kůra z půlky citronu  
na špičku muškátového oříšku  
lískové nebo vlašské ořechy dle chuti

Z mléka, droždí a trochy cukru připravíme kvásek. Pak přidáme cukry se solí, mouku, žloutky, rozehřátý tuk a nakonec vmícháme mandle s rozinkami, nebo jiné ořechy. Necháme přes hodinu vykynout. Pak ze 6 nebo 8 upleteme a ještě asi ½ hodiny necháme kynout. Pomašlujeme, posypeme mandlemi a pečeme na 180 °C asi 1 hodinu.

