**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.

