

# Козуначени кукли

Рецепта от блог Lussi`s World of Artcraft

6 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 50 Min.



- 1 Започваме като пресяваме брашното и и слагаме малко повече от половината в купата на миксера. Правим кладенче и прибавяме захарта, маята и леко затопленото мляко и подсладителя. Пускаме да се меси всичко и прибавяме и леко разбитите с вилница 2 яйца, жълтък и алкохола.
- 2 Добавяме след това постепенно от брашното, смесено със солта и ванилията и продължаваме да месим с пристравка за тесто (може да го направите и на ръка). Накрая добавяме постепенно и от мекото масло, кората от цитрусите и ако е необходимо няколко капки олио по ръба на купата, за да се отлепи по добре от стените на съда. Готовото тесто изсипваме на плата и доомесваме с още малко брашно, докато спре да лепне.
- 3 Слагаме го в намазана с олио купа, покрито също с намазано фолио и пъхаме във фурната на 50 градуса. Ще втаса за около половин час и ще удвои обема си.
- 4 След това разделяме тестото разделяме на 6 топки. Взимаме една и я разделяме на три, като разточваме на фитил с дължина около 40 см (може и по-къси)

## Съставки:

### Тесто със суха мая за печене:

- 600 г брашно
- 200 мл прясно мляко
- 1 пак. суха мая Dr.Oetker
- 1 ампула есенция ванилия Dr.Oetker
- 30 мл уиски
- 2 бр. яйца
- 1 бр. жълтъци
- 100 г пудра захар
- 2 с.л. течен подсладител
- 2 пак. ванилена захар Dr.Oetker
- 1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker
- 1 пак. Финес - аромат лимониви корички Dr.Oetker
- 5 г сол (щипка)
- 70 г краве масло

### За украса за куклите:

- 1 бр. яйца (за намазване за гланц)
- 6 бр. яйца боядисани с кралска боя Dr.Oetker
- 20 - 30 мл захарен сироп
- 2 пак. Захарни пеперуди Dr.Oetker



Слагаме ги като за сплитане на традиционен козунак, като в общото им начало прикрепваме яйце и започваме да плетем фитилите надолу, като се стараем яйцето да е добре обхванато от тестото.

След като я сплетем, сбиваме я леко нагоре, за да може да стане поплътна и я преместваме в тавата. Оставяме да втасат на 50 градуса, и печем на 180 за около 20 - 25 минути и мажем с размитото яйце, малко преди изваждането им от фурната.

- 5 След като изстинат, украсяваме със захарните пеперуди, които лепим с гъст захарен сироп, с който мажем хлебчетата.
- 6 След като изстинат, украсяваме със захарните пеперуди, които лепим с гъст захарен сироп, с който мажем хлебчетата. Може да изрисувате лица на куклите с някоя от по-тъмните бои за яйца на Dr. Oetker, с помощта на четка за рисуване.
- 7 За още идеи може да посетите блог [Lussi's World of Artcraft](http://Lussi's World of Artcraft)

