



# MAKOVÝ RECEPTÁŘ



*Kvalita je nejlepší recept.*





Švestkové buďáky s mákem  
 Rychlá maková bábovka  
 Mini langoše s mákem, povidly a švestkami  
 Jablkovo-makoví šneci  
 Domácí nudle s mákem  
 Makovo-tvarohový dort  
 Maková zmrzlina  
 Bratislavské makové rohlíčky

Vysvětlení použitých piktogramů a zkratk:



snadná příprava



příprava do 20 min.

KL = kávová lžička



střední obtížnost



příprava do 40 min.

PL = polévková lžice



pro zkušené



příprava do 60 min.

Čas přípravy bez kynutí, pečení a chladnutí. Prosíme, při pečení vždy respektujte zkušenosti s vlastní troubou. Připomínáme, že jistotu vydařeného výsledku Vám zaručujeme pouze při použití originálních přísad na pečení Dr. Oetker.

# Milí přátelé,

makové buchty nebo makové koláče ochutnal snad každý z nás. Také milujete mák? My přicházíme se speciálním makovým receptářem, kde Vás budeme inspirovat několika zajímavými recepty.

Naše novinka hotová Maková náplň Dr. Oetker je ideální pomocník k okamžitému použití! Jedinečný výrobek z jemně mletého modrého máku s vyváženou recepturou pro přípravu oblíbeného sladkého pečiva. Druhou novinkou je 100% Mák mletý Dr. Oetker. Prvotřídní jemně mletý modrý mák s příjemnou makovou vůní, nasládlou chutí a krásnou modrou barvou na přípravu náplně, posypy na sladká jídla a do dezertů. Navíc se mák vyznačuje vysokým obsahem vlákniny, vápníku a železa. Je také zdrojem bílkovin a má nízký obsah cukru. Proto je označován jako superpotravina.

Vyzkoušejte naše rychlé recepty jako jsou Švestkové buďáky s mákem nebo Maková bábovka. Pochutnejte si na dokonalém Makovo-tvarohovém dortu a Makové zmrzlině, která se stane Vaším favoritem.

Všechny recepty jsme pro Vás pečlivě vyzkoušeli ve Zkušební kuchyni Dr. Oetker.

Přejeme Vám voňavé makové pečení.

Lucie Dalíková  
Zákaznický servis

Iveta Krausová  
Zkušební kuchyně



Pečeme s láskou



DrOetker\_CZ

Další recepty  
najdete na  
[www.oetker.cz](http://www.oetker.cz)



Doba přípravy: asi 40 minut

Doba kynutí:  
asi 45–60 minut

Doba pečení: asi 25 minut

Vystačí na: 6 porcí

### Na těsto:

1 balení Buchet Dr. Oetker

260 ml vlažné vody

120 ml oleje

### Na náplň:

1 balíček Makové náplně  
Dr. Oetker

50 ml vody nebo mléka

400 g čerstvých nebo  
kompotovaných  
švestek

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení

# Švestkové buďáky s mákem

1. Těsto připravíme podle návodu na obale. Zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout asi 45–60 minut.
2. Makovou náplň připravíme podle návodu na obale s vodou nebo mlékem.
3. Vykynuté těsto pomocí válečku rozválíme na pomoučeném vále na výšku asi 1 cm a rozkrájíme na 6 stejných dílů. Každý díl naplníme makovou náplní a švestkami. Okraje těsta spojíme stlačením. Strany a povrch buďáků potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky olejem. Naskládáme na vymazaný plech spojenou stranou dolů.
4. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 25 minut**

5. Buďáky necháme vychladnout.

Hotová Maková  
náplň Dr. Oetker  
je k okamžitému použití  
z jemně mletého modrého  
máku s vyváženou  
recepturou a vysokým  
obsahem máku.







Doba přípravy: asi 20 minut

Doba pečení: asi 60 minut

Vystačí na: 16 kusů

# Rychlá maková bábovka

## Na těsto:

1 balení Bábovky

Dr. Oetker

350 ml vody

120 ml oleje

1 balíček 100% Máku

mletého Dr. Oetker

## Ještě potřebujeme:

formu na bábovku

(Ø 23 cm)

1. Těsto připravíme podle návodu na obale bábovky, přidáme mák a promícháme.
2. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**

**Horkovzdušná trouba: 140 °C**

**Doba pečení: asi 60 minut**

3. Bábovku necháme ve formě asi 10 minut zchladnout a poté ji vyklopíme.

Víte,  
že mák je  
superpotravina?



## TIP:



Pro vylepšení bábovky můžeme do těsta přidat nadrobno nakrájené sušené švestky.





Doba přípravy: asi 15 minut

Doba kynutí:  
asi 45–60 minut

Vystačí na: 6 porcí

### Na těsto:

1 balení Tradičních  
Langošů Dr. Oetker  
330 ml vody

### Na potřetí a ozdobení:

250 g švestkových povidel  
1 PL rumu  
1 balíček 100% Máku  
mletého Dr. Oetker  
1 zarovnaná PL  
moučkového cukru  
300 g čerstvých  
vypeckovaných  
švestek

### Ještě potřebujeme:

pánev  
olej na smažení

# Mini langoše s povidly, mákem a švestkami

1. Langoše připravíme s droždím a vodou podle návodu na obale.
2. V misce vymícháme povidla s rumem dohladka. V jiné misce smícháme mák s cukrem.
3. Upečené langoše potřeme povidly. Ozdobíme švestkami a posypeme mákem s cukrem.



100% Mák mletý  
Dr. Oetker je původem  
z České republiky.







Doba přípravy: asi 25 minut

Doba pečení: asi 20 minut

Vystačí na: asi 20 kusů

### Na náplň:

600 g jablek

50 g cukru

1 balíček Finesse  
Citronové kůry Dr. Oetker

1 celá skořice

250 ml vařící vody

1 balíček 100% Máku  
mletého Dr. Oetker

75 g změkklého másla

2 PL tekutého medu

1 vejce

75 g rozinek

½ KL Aroma rumového  
Dr. Oetker

### Na těsto:

250 g polotučného tvarohu

6 PL mléka

8 PL oleje

1 vejce

špetku soli

100 g cukru

1 balíček Vanilínového  
cukru Dr. Oetker

400 g hladké muky

1 balíček Kypřicího prášku  
do pečiva Dr. Oetker

### Na posypání:

2 balíčky Třtinového cukru  
s rumovou příchutí  
Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

šlehač

plech na pečení

# Jablko-makoví šneci

1. Na přípravu náplně jablka oloupeme, zbavíme jadérek a nakrájíme na hranolky. Vložíme je do hrnce. Přidáme cukr, kůru, skořici a vařící vodu a asi minutu povaříme. Jablka pomocí sítka scedíme a šťávu přitom zachytíme. Do horké šťávy vmícháme mák, máslo, med a vejce. Přidáme rozinky a aroma a necháme zchladnout.
2. Na přípravu těsta v míse vyšleháme tvaroh s mlékem, olejem, vejcem, solí, cukrem a vanilínovým cukrem šlehačem dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a ručně vypracujeme hladké těsto.
3. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 50 × 40 cm, potřeme náplní a obložíme jablky. Celé těsto zarolujeme a ostrým nožem nakrájíme na 20 stejných dílů. Šnecy přeneseme na plech vyložený papírem na pečení řeznou stranou dolů.
4. Šnecy posypeme třtinovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení:  
asi 20 minut**

5. Šnecy necháme vychladnout.







Doba přípravy: asi 25 minut

Doba vaření: asi 10 minut

Vystačí na: asi 4 porce

# Domácí nudle s mákem

## Na těsto:

240 g hrubé mouky

2 vejce

2 PL vody

## Na posypání a polítí:

100 g 100% Máku  
mletého Dr. Oetker

2 PL moučkového cukru

100 g rozpuštěného másla

1. Z mouky, vajec a vody vypracujeme hladké těsto.
2. Na pomoučené pracovní ploše z těsta pomocí válečku vyválíme tenký plát. Plát nakrájíme na libovolně široké nudle. Nudle necháme lehce proschnout.
3. Ve větším hrnci přivedeme vodu k varu. Vložíme nudle a asi 10 minut povaříme. Poté nudle scedíme přes sítko a necháme okapat.
4. Nudle podáváme sypané mákem smíchaným s cukrem a polité rozpuštěným máslem.

Víte,  
že mák má vysoký  
obsah vlákniny, vápníku,  
železa a je zdrojem bílkovin?

Je to superpotraviná.

**TIP:**



Nudle si můžeme připravit do zásoby, ale musíme je nechat důkladně proschnout. Skladujeme v uzavřené dóze.







Doba přípravy: asi 40 minut

Doba pečení: asi 50 minut

Vystačí na: asi 12 porcí

# Makovo-tvarohový dort

## Na těsto:

300 g polohrubé mouky

½ KL Kypřicího prášku  
do pečiva Dr. Oetker

100 g moučkového cukru

1 balíček Vanilínového  
cukru Dr. Oetker

špetku soli

1 PL citrónové šťávy

1 PL mléka

150 g změkčlého másla

## Na náplň:

750 ml mléka

130 g cukru

100 g másla

1 balíček 100% Máku  
mletého Dr. Oetker

150 g dětské krupičky

250 g polotučného tvarohu

1 vejce

2 PL rumu

## Ještě potřebujeme:

dortovou formu (Ø 26 cm)

1. Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem a solí. Přidáme šťávu, mléko a máslo a ručně vypracujeme dohladka. Asi  $\frac{3}{4}$  těsta nanese na dno a strany formy vymazané a vysypané moukou. Zbylé těsto odložíme do chladničky.
2. Na náplň v hrnci přivedeme mléko s cukrem a máslem k varu. Přidáme mák smíchaný s krupičkou a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Odstavíme a necháme zchladnout. V míse smícháme tvaroh s vejcem a rumem, do kterého po částech vmícháme hustou směs a vymícháme dohladka. Náplň nanese do formy na těsto a uhladíme. Na povrch rovnoměrně nastrouháme zbylé těsto z chladničky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 50 minut**

3. Dort necháme vychladnout.

Víte,  
že mák má  
nízký obsah  
cukru?







Doba přípravy: asi 15 minut

Doba mražení: asi 6 hodin

Vystačí na: 6 porcí

### Přísady:

250 g polotučného tvarohu

250 g zakysané smetany

100 g moučkového cukru

1 balíček Vanilkového  
cukru Dr. Oetker

6 PL 100% Máku mletého  
Dr. Oetker

250 ml smetany ke šlehání

### Ještě potřebujeme:

šlehač

zmrzlinovač

uzavíratelná dóza

# Maková zmrzlina

1. Na přípravu zmrzliny v míse vymícháme tvaroh se zakysanou smetanou, cukrem, vanilkovým cukrem a mákem metličkou dohladka. Smetanu vyšleháme šlehačem dotuha a opatrně ji přimícháme. Směs dáme do zmrzlinovače a postupujeme podle návodu.
2. Zmrzlinu poté přendáme do dózy, uzavřeme a vložíme alespoň na 6 hodin do mrazáku.

Víte,  
že Česká republika  
je největším pěstitelem  
máku na světě?



### TIP:



Zmrzlinu můžeme připravit i bez zmrzlinovače, ale je nutné ji během mražení několikrát promíchat.







Doba přípravy: asi 25 minut

Doba pečení: asi 30 minut

Vystačí na: asi 8 kusů

# Bratislavské makové rohlíčky

## Na těsto:

160 g hladké mouky

1 KL Kypřicího prášku  
do pečiva Dr. Oetker

špetku soli

120 g změkčlého másla

2 žloutky

3 PL mléka

## Na náplň:

1 balíček Makové náplně  
Dr. Oetker

50 ml vody nebo mléka

## Na potření a posypání:

1 vejce

1 balíček Vanilínového  
cukru Dr. Oetker

## Ještě potřebujeme:

plech na pečení

1. Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a solí. Přidáme máslo, žloutky a mléko a ručně vypracujeme na hladké těsto.
2. Z těsta vyválíme kulatý plát o  $\varnothing$  30 cm, který rozdělíme na 8 stejných trojúhelníků. Na širší stranu nanese se makovou náplň rozmíchanou s vodou nebo mlékem a zavineme tak, aby růžek byl uprostřed.
3. Rohlíčky nanese se na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme vanilínovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 30 minut**

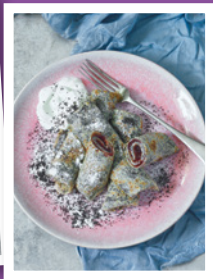
4. Rohlíčky necháme vychladnout.

Prvotřidní  
Maková náplň  
Dr. Oetker s dokonalou  
plnou makovou chutí  
k rychlé přípravě  
oblíbeného sladkého  
pečiva a ostatních  
makových dezertů.





Další inspirativní makové recepty  
najdete na [www.oetker.cz](http://www.oetker.cz)



*Kvalita je nejlepší recept.*