Vánočka s pšeničným kváskem

150 g aktivního tuhého pšeničného kvasu
150 g vlažného mléka, 1/3 čerstvého droždí (asi 14 g) a 1 lžička cukru
2 celá vejce do těsta a jedno navíc na potření
2 polévkové lžíce rumu
50 g rozpuštěného másla
50 ml smetany ke šlehání
90 g moučkového cukru
špetka mleté vanilky, skořice, muškátového oříšku
550 g mouky
(např. 50 g celozrnné špaldové mouky nebo celozrnné pšeničné mouky
200 g špaldové hladké mouky
150 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky)

několik celých loupaných mandlí na ozdobu,
menší hrst loupaných posekaných mandlí,
hrstička rozinek a brusinek přes noc namočených v rumu

Všechny suroviny kromě mandlí a namočeného ovoce řádně prohněteme ručně, pomocí domácí pekárny či robota. Nakonec lehce vmícháme namočené ovoce a posekané mandle. Těsto necháme vykynout v teple do dvojnásobného objemu, pak umotáme vánočku, uzlíky, houstičky, cokoliv libo. Opět necháme vykynout (vánočku zpevníme dřevěnými párátky či špejlemi). Po vykynutí potřeme rozšlehaným vejcem, ozdobíme mandlemi a pečeme v předem předehřáté troubě při 150°C podle velikosti vytvarovaných kousků asi 30 až 45 minut.