



Velikonoční mazanec



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Velikonoce

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

Citronová kůra Avokádo

100 g másla

100 g cukru

2 žloutky

200 ml mléka

500 g polohrubé mouky

Muškatový ořech mletý Avokádo

42 g droždí

rozinky naložené v rumu

mandle

1 vejce na potření

Způsob přípravy

Nejdříve si připravíme kvásek. Do vlažného mléka rozdrobíme kvasnice, zasypeme cukrem, troškou mouky a špetkou soli a necháme vzejít kvásek. Dále si v míse smícháme zbytek mouky, rozpuštěné máslo, žloutky, kvásek, podle chuti přidáme citronovou kůru a muškátový oříšek, dále rozinky, které jsme si předem naložili v rumu a vypracujeme těsto. Vypracované těsto necháme alespoň hodinu kynout na teplém místě. Z vykynutého těsta vytvarujeme bochánek a necháme ještě chvíli kynout. Nakonec mazanec potřeme vejcem a posypeme mandlemi. Pečeme v předem vyhřáté troubě cca 20 minut při teplotě 200 °C.