

Nekynutý mazanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Máslo 150 g
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Tvaroh měkký 250 g
- Citronová kůra 2 lžička
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Rum 1 lžíce
- Hladká mouka 500 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Mandle - loupané a nasekané 70 g
- Rozinky 50 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Moučkový cukr na posypání 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Předehejte troubu na 170 °C. Máslo ušlehejte s cukrem do pěny, přidejte vanilkový cukr a ještě minutu šlehejte. Pak k pěně postupně zašlehejte obě vejce, tvaroh, citronovou kůru i šťávu a rum. Zpracujte mouku smíchanou s práškem do pečiva a mandle a dodělejte těsto na moukou posypaném vále tak, aby bylo hebké. Do hotového pak ještě zpracujte rozinky, vytvarujte ho do koule, dejte na pekáč vyložený pečicím papírem a jemně na něj seshora přitlačte. Nožem na povrchu naznačte kříž, mazanec potřete vajíčkem a dejte ho péct. Po půlhodině ho ještě můžete povytáhnout z trouby a potřít mlékem. Dozlatova upečený mazanec nechte vystydnout a nakonec ho bohatě pocukrujte.