Babiččin mazanec

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- rum 2 lžíce
- droždí 60 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- polohrubá mouka 1 kg
- sůl 0.5 lžička
- žloutek 4 ks
- cukr krupice 200 g
- citronová kůra 1 lžička
- vlažné mléko 400 ml
- máslo 200 g
- rozinky 100 g
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- mandlové plátky 4 lžíce
- **na potření**
- vejce (L) 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z droždí, části mléka, lžíce cukru a lžíce mouky si připravíme kvásek, který necháme v teple kynout.

Zbytek mouky, cukru, sůl, rozinky, citronovou kůru a vanilkový cukr smícháme v míse nasucho. Potom přidáme žloutky, zbylé mléko, rum, rozpuštěné máslo a vykynutý kvásek. Vařečkou zpracujeme na hladké těsto. Necháme v teple 45 minut kynout.

Rozdělíme na dva díly, vytvarujeme bochánky, přendáme na plech vyložený pečícím papírem, přikryjeme utěrkou a necháme ještě 15 minut kynout.

Potom potřeme oba bochánky rozšlehaným vejcem a nahoře nůžkami rozstřihneme těsto do tvaru křížku. Posypeme plátky mandlí a vložíme do předehřáté trouby.

Pečeme 10 minut na 200 °C. Potom snížíme teplotu na 150 °C a dopékáme ještě asi 30-40 minut.

Vychladlé mazance před rozkrájením pocukrujeme.