

Báječný mazanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na potřetí**
- vejce 1 ks
- **podle potřeby**
- ořechy 1 ks
- rozinky 1 ks
- **těsto**
- vanilkový cukr 1 ks
- tuk na pečení 150 g
- sůl 1 špetka
- mléko 375 ml
- citronová kůra 1 ks
- cukr moučka 150 g
- polohrubá mouka 750 g
- žloutek 2 ks
- droždí 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, špetky cukru a kvasnic uděláme kvásek, mouku po okrajích osolíme.

Až vzejde kvásek, smícháme jej s moukou okolo, přidáme žloutky, citronovou kůru a postupně přimícháváme cukry, mléko, rozpuštěný tuk a mouku. Těsto necháme v míse nakynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na dva mazance a zapracujeme rozinky a ořechy. Vytvarujeme dva bochánky, rozložíme na plech s pečícím papírem, potřeme vajíčkem a mazance pečeme v troubě na 175 °C asi 55 minut.

Báječné mazance podáváme podle chuti.