

Velikonoční mazanec - 4 kusy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 16

- Kvasnice 60 g
- Vlažné mléko 500 ml
- Cukr 300 g
- Výběrová mouka 2 kg
- Máslo 300 g
- Žloutky 4 ks
- nastrouhaná kůra z citrónů 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Rozinky 1 hrst
- Vejce na potření 1 ks
- Mandle plátky na posypání 100 ks

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Zaděláme kvásek, který po vzejití nalijeme do mouky. Všechny suroviny důkladně promícháme, těsto má být hladké a nesmí se lepit na mísu. Potom ho dáme přes noc do tepla vykynout.

Ráno uděláme 4 mazance. Na plechu je necháme ještě chvíli vykynout. Pak je potřeme vejcem a posypeme mandlemi. Pečeme zvolna asi 1 hodinu