Velikonoční mazanec

Kategorie: Moučníky

Autor: krakysh

Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 500 g
- Krupicový cukr 100 g
- Žloutek 1 ks
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Droždí 1 kostka
- Vlažné mléko 250 ml
- Rum 1 ml
- Mandle 50 g
- Rozinky 100 g
- Bílek na potření 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z mléka, lžičky cukru a droždí uděláme kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, rozpuštěné máslo, špetku soli, žloutek, rum, rozinky. Přilijeme kvásek a zpracujeme v těsto. V teple necháme vykynout asi 1 hodinu.

V menším kastrolku spaříme mandle, oloupeme je a rozpůlíme.

Rozehřejeme troubu na 180 °C. Plech vyložíme pečicím papírem nebo na něj položíme pečicí folii. Z těsta vytvoříme 1 větší mazanec nebo 2 menší. Zapícháme do něj půlky mandlí, potřeme bílkem a necháme ještě 20 minut kynout.

Pečeme v troubě cca 25 - 30 minut. Zda je mazanec upečený zkusíme špejlí, kterou zapíchneme do těsta. Pokud se těsto nelepí, je mazanec hotový. Po vyjmutí můžeme mazanec pocukrovat.