

Velikonoční zajíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- citrónová kůra 1.2 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- cukr moučka 4 lžíce
- vanilkový cukr 1.2 balíček
- droždí 15 g
- máslo 40 g
- mléko 1.2 l
- polohrubá mouka 300 g
- ovesné vločky 200 g
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Do mísy rozdrobit droždí, posypat trochou cukru, zalít asi 4 lžícemi vlažného mléka a nechat kynout. Mezitím v mixéru ušlehat do krému vejce s moučkovým cukrem, citronovou kůrou a špetkou soli, vlít do mísy. Do hmoty vmíchat mouku, ovesné vločky, máslo, mléko a vzešlý kvásek. Vše zpracovat na hladké těsto, přikrýt a dát na 15 minut kynout.

Nakonec těsto dát do formy "zajíčka" nebo vytvarovat na pomoučeném vále do podoby zajíčka a dát na plech s pečicím papírem. Přikrýt a nechat ještě 15 minut kynout. Potom zajíčka potřít rozšlehaným žloutkem a péct na nejspodnější liště trouby, předehřáté na 200°C asi 40 minut.

Poznámka:

Kolem zajíčka je možné dát jako ozdobu obarvená nebo čokoládová vejce, mohou být i mandlové ozdoby.