Velikonoční zajíček

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Máslo na vymazání formy 300 g
- Rozdrcené piškoty 300 g
- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 150 g
- Polohrubá mouka 200 g
- Kypřící prášek 1 balíček
- Mrkev 2 ks
- Jablko 1 ks
- Rozinky 2 hrst
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Předehřejte troubu na 180 °C. Formu vymažte máslem a vysypte piškoty. Vejce vyšlehejte s cukrem do světlé a nadýchané pěny, mouku smíchejte s kypřicím práškem a pak sypkou směs vmíchejte k vaječné. Poté přidejte nastrouhanou mrkev i jablko a nakonec i rozinky a rum. Těsto nalijte do připravené formy a v předehřáté troubě pečte 45 minut.