



## Mazanec

### Ingredience

polohrubá mouka: 500 g  
cukr krupice: 80 - 100 g  
máslo: 100 g  
žloutky: 3 ks  
mandle: 60 g  
rozinky: 80 g  
kůra z 1 citrónu  
rum  
špetka soli  
vejce na potřeni  
moučkový cukr na posypání  
Na kvásek:  
mléko: 300 ml  
droždí: 30 g  
polohrubá mouka: 1 PL  
cukr krupice: 1 PL

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

**Rozinky namočíme do rumu na 30 minut a vymačkáme, mandle nakrájíme na plátky. Mléko ohřejeme, aby bylo vlažné, rozdrobíme do něj droždí, přidáme cukr...**

## Mazanec - recept

Rozinky namočíme do rumu na 30 minut a vymačkáme, mandle nakrájíme na plátky. Mléko ohřejeme, aby bylo vlažné, rozdrobíme do něj droždí, přidáme cukr a mouku a **necháme vzejít kvásek**. Do mísy prosijeme mouku, přidáme žoutky, změkklé máslo, citrónovou kůru, špetku soli a kvásek. Vypracujeme hladké těsto, do kterého přidáme rozinky a polovinu mandlí. Těsto na mazanec necháme na teplém místě **kynout asi 30 minut**.

Z těsta na plechu vyloženém pečicím papírem vytvoříme bochánek, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme zbytkem mandlí a pečeme nejdříve **na 180 °C asi 20 minut**, poté snížíme teplotu **na 150 °C a pečeme asi 30 minut dozlatova**. Necháme vychladnout na mřížce a posypeme moučkovým cukrem přes sítko.

**Mazanec** je tradiční velikonoční pokrm, který můžeme podávat potřený marmeládou nebo medem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí