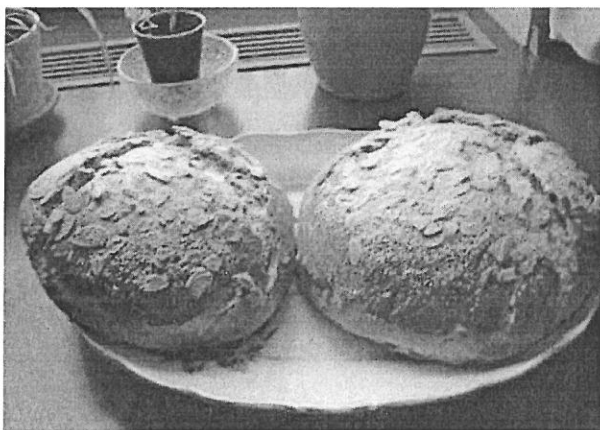


toprecepty.cz

Velikonoční mazanec staročeský



Suroviny

4 mazance

500 g hladké mouky
300 g polohrubé mouky
180 g másla
120 g cukru moučka
1 vanilkový cukr
2 žloutky
1 celé vejce
4 dkg droždí (1 kostka)
50 g rozinek
1/4 litru mléka
10 g soli
špetku mletého muškátového oříšku
špetku rozemletého anýzu
1 vejce na pomazání
100 g mandlí nebo ořechů
(nasekaných) na posypání

Postup přípravy receptu

- 1 Uděláme kvásek, máslo rozpustíme a vše smícháme pomocí robotu.
- 2 Necháme kynout asi 2 hodiny.
- 3 Uděláme 4 bochánky, potřeme vejcem a posypeme mandlemi. Přikryjeme pečícím papírem a alobalem, pečící papír proto, aby se nepřichytl alobal na mazance
- 4 Pečeme přikryté alobalem asi 35 minut, pak alobal a pečící papír sundáme a necháme péct asi 10 minut.

Kuchařka: Ivana41