



# Domácí kváskový mazanec

asi 6 - 8 porcí



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Na přípravu těsta rozinky namočíme do rumu a necháme je asi hodinu macerovat. V kastrůlku zahřejeme mléko a necháme v něm rozpustit máslo. V míse smícháme obě mouky se solí, droždím, kváskem, cukrem, vanilínovým cukrem, citrónovou kůrou a muškátovým oříškem. Přidáme vejce, žloutky, máslo rozpuštěné v mléce a rozinky a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Vykyнутé těsto na pomoučené pracovní ploše prohněteme a vytvoříme kulatý bochník o průměru asi 18 cm. Bochník nanese na plech vyložený papírem na pečení, přikryjeme utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout. Poté ho potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme plátky mandlí. Do středu ostrým nožem vytvoříme ne příliš hluboký kříž. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 170 °C**  
**Doba pečení: asi 45 minut**

- 3 Mazanec necháme vychladnout a před podáváním pocukrujeme.

## Přísady:

### Na těsto:

60 g rozinky  
2 PL rum  
120 ml mléko polotučné  
100 g máslo  
300 g mouka polohrubá  
180 g hladká mouka  
sůl  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
1 balíček Žitný kvásek Dr. Oetker  
100 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
muškátový oříšek mletý  
1 ks vejce  
2 ks žloutek

### Na potření a posypání:

1 ks vejce  
80 g mandlové plátky

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

