





Minimazance pečené v hrníčku

6 kusů    snadná příprava  do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, vanilínovým cukrem, cukrem, kůrou a solí. Přidáme mléko, máslo, vejce a bílek a ručně vypracujeme dohladka. Přidáme citronát a rozinky a ještě krátce propracujeme. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu kynout.
- 2 Z vykynutého těsta na pomoučené pracovní ploše vytvoříme váleček a rozdělíme ho na 6 stejných dílů. Hrnečky vyložíme papírem na pečení tak, aby asi 1 cm přečníval. Těsto nanese do hrnečků a hrnečky položíme na plech. Pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme rozšlehaným žloutkem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Minimazance necháme zchladnout, poté vyklopíme.

Tip:

- Pokud nemáme žáruvzdorné hrnečky, můžeme použít formu na muffiny.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
dezertní skleničky

Na těsto:

400 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
75 g cukr
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
sůl
150 ml mléko polotučné vlažného
100 g máslo rozpuštěného
1 ks vejce
1 ks bílek
100 g kandovaná citrusová kůra
50 g rozinky

Na potření:

1 ks žloutek