



Velikonoční mazanec

1 mazanec



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
150 g máslo nebo margarínu
rozpuštěného a zchladlého
200 ml mléko polotučné vlažného
0,5 KL Aroma rumové Dr. Oetker
nebo 2 PL rumu
rozinky nebo sekaných oříšků,
mandlí, kandovaného ovoce podle
chuti

Na ozdobení:

1 ks vejce rozšlehané
25 g mandle sekaných

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta přidáme do směsi na Buchty: máslo nebo margarín, mléko, aroma nebo rum, rozinky, oříšky a kandované ovoce. Těsto připravíme podle návodu na obale a dáme na teplé místo na 45 až 60 minut vykynout.
- 2 Vykynuté těsto vyklopíme na vál a zpracujeme mazanec, který položíme na plech vyložený papírem na pečení a necháme na teplém místě ještě 20 minut kynout. Poté potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi a ve středu ostrým nožem nakrojíme do kříže. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 minut

Tip:

- Pokud mazanec nespotřebujeme celý, můžeme ho zmrazit.

