





Velikonoční zajíček

1 ks    střední obtížnost  do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta zahřejeme v kastrůlku mléko a rozpustíme v něm máslo nebo margarín. V míse smícháme mouku, sušené droždí, cukr, vanilínový cukr, kůru. Přidáme mléko s máslem nebo margarínem a vše důkladně ručně vařečkou vypracujeme v hladké těsto tak, aby se nelepilo na stěnu nádoby. Těsto zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 50 minut kynout.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme pudink, ale jen s 250 ml mléka a 2 PL cukru podle návodu na obale.
- 3 Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní desku, krátce prohněteme a 1/3 těsta odložíme stranou. Zbylé těsto rozválíme na obdélník 50 x 20 cm a potřeme náplní. Posypeme rozinkami a zarolujeme. Závin přeložíme na plech vyložený papírem na pečení švem dolů a vytvoříme tělo a hlavu zajíce ve tvaru osmičky.
- 4 Z větší části zbývajícího těsta vytvarujeme váleček, přiložíme na hlavu zajíce a ostrým nožem nakrojíme tak, aby vznikla 2 ouška. Ze zbylého těsta vytvarujeme ocásek a tlapky, které přiložíme k tělu. Necháme ještě asi 15 minut na teplém místě kynout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

200 ml mléko polotučné

80 g máslo nebo margarínu

380 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

80 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

citrónová kůra z 1 chemicky

neošetřeného citrónu

Na náplň:

1 balíček Naturamyl Puding vanilka

příchuť Dr. Oetker

250 ml mléko polotučné

2 PL cukr

100 g rozinky

Na potření:

2 PL mléko polotučné



- 5 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky mlékem. Z rozinek vytvoříme oko a čumáček. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 6 Zajíce necháme vychladnout.

Tip:

- Místo rozinek můžeme použít brusinky.

