



Zajíčci s marcipánovou mrkvičkou

12 ks



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
2 balení Třtinový cukr s rumovou
příchuť Dr. Oetker
260 ml voda vlažná
120 ml olej

Na potřetí a ozdobení:

50 ml olej
Iněná semínka
12 ks hřebíček
1 balení Marcipán Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená
Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr.
Oetker
Barva gelová potravinářská zelená
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení
12 ks kovové trubičky na kremrole

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s droždím, třtinovým cukrem, vodou a olejem podle návodu na obale. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 12 stejných dílů. Z každého dílu vytvoříme zajíčka (podle fotky) a do pacek mu vložíme olejem potřenu trubičku.
- 2 Dozdobíme jim z Iněného semínka oči a z hřebíčku čumáčky. Naneseme je na plech vyložený papírem na pečení a potřeme je pomocí štětce nebo mašlovačky olejem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Zajíčky necháme vychladnout.
- 4 Na mrkvičky obarvíme $\frac{3}{4}$ marcipánu červenou a žlutou barvou tak, aby nám vznikla oranžová barva. Zbytek marcipánu obarvíme na zeleno. Z oranžového marcipánu vytvoříme 12 mrkviček a ze zeleného marcipánu nať k mrkvičkám.
- 5 Poté opatrně vytáhneme trubičky a každému vložíme do packy mrkvičku.





Tip:

- Zajíčky lze připravit i naslano. Jen do těsta místo cukru přidáme sůl podle chuti. Namísto mrkvičky jim můžeme do pacek vložit např. mini párečky.

