

Máslový věnec od Aničky

„U nás se na Velikonoce připravuje tradiční beránek, mazance a jidáše. Velikonoční věnec jsem nikdy nespřádala. Dokonce ani babička mi k němu nepředala své zkušenosti. Ale s kynutým těstem pracuji ráda. Je to takový akční film, nikdy nevíte, co z té trouby vytáhnete za gigant, placku nebo v tom lepším případě krásné dílo.“

Ingredience:

máslový věnec:

600 g hladké mouky
140 g cukru krupice
250 ml mléka
30 g droždí
2 vejce (1 na potřetí)
120 g rozpuštěného másla
1 čajová lžička soli
citronová kůra

na dokončení:

rum
hrst hrozinek
hrst mandlí

Postup:

Droždí a lžičku cukru utřeme do tekuté podoby, přidáme trošku vlažného mléka a necháme vzejít. Mouku smícháme se solí, citronovou kůrou, přidáme 1 vejce, vlažné mléko, zbytek cukru a rozpuštěné máslo. Mícháme, dokud se nelepí (popř. přidáme mouku) a necháme hodinu vykynout.

Po vykynutí si uděláme 3 stejné díly (kolem 320 g), spleteme do copu a dáme na plech s papírem kolem skleničky obalené alobalem.

Věnec potřeme vajíčkem a dozdobíme spařenými a oloupanými mandlemi a rozinkami předem namočenými v rumu. Necháme ještě asi 20 min kynout a dáme péct na 200 °C cca 10 min, poté stáhneme teplotu na 150 °C a dopékáme ještě asi 30–35 min do „světle-hněda“.

Vychladlý přemístíme na podnos, posypeme moučkovým cukrem a dozdobíme dle fantazie.

Pletený věnec od Daniely

„Na Velikonoce věnce nepeču, tak jsem zvolila kombinaci několika svých oblíbených receptů, v čele s receptem na Jidáše a náplní do kynutých štrúdlů naší maminky.“

Ingredience:

těsto:

1 kg hladké mouky
1 kostka droždí
80 g cukru krupice
100 g rozpuštěného másla
3 vejce
300 ml mléka
200 g mletých mandlí
1 vanilkový cukr
citrónová kůra

náplň:

300 g tvarohu „v papíře“
2 vejce

1 vanilkový pudring
cukr
vanilka
300 g povidel
mletý badyán
rum

na potřetí:

1 vejce
50 g másla
2 lžíce medu
40 ml rumu
mandle na posypání

Postup:

Z mléka, droždí a cukru necháme vzejít kvásek, až bude hotový, smícháme ostatní suroviny, přidáme ho do nich a dáme kynout. Dále smícháme suroviny na náplně a připravíme si je do plniček. Těsto rozdělíme na 4 díly, vyválíme na obdelníky, naplníme, zarolujeme a upleteme cop, který obtočíme kolem sklenice a necháme kynout. Poté dáme péct na 180 °C cca 40–50min. Rozpustíme med a máslo, přidáme rum a potřeme upečený věnec.

Velikonoční věnec od Jendy

„Kynuté těsto je super klasika :). Vždy jsme dělali jen mazanec, ale věřím, že od teď to bude moje nová tradice.“

Ingredience:

110 g másla	mouka
1 špetka soli	100 g cukru
1 vejce	0,5 lžičky vanilkové pasty
250 ml mléka	rozmarýn na ozdobu
moučkový cukr	<u>náplň do skořápek:</u>
2 žloutky	2 vejce
1 balení vanilkového cukru	70 g cukru krystalu
1 lžíce hrozinek	60 g hladké mouky
500 g polohrubé mouky	20 g kakaa
30 g droždí	3 lžíce oleje
1 lžíce citronové kůry	špetka soli

Postup:

Připravíme kvásek ze 100 ml vlažného mléka, do něj rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru, lžici mouky a v teple necháme vzejít.

Máslo, vanilkový cukr a žloutky utřeme, přidáme mouku, sůl, citronovou kůru a vanilkovou pastu. Kváskem a vlažným mlékem zaděláme těsto. Když těsto zhoustne, hněteme je tak dlouho, dokud nepřestane lepit. Poté zapracujeme hrozinky a přikryté utěrkou necháme kynout 50 min. Z těsta potom vyválíme 4 prameny, upleteme cop a spojíme ho do věnce.

Vejce vyšleháme do pěny, přidáme olej, kakao, mouku a cukrářským pytlíkem naplníme prázdné skořápky.

Věnec přesuneme na vymazaný plech, doprostřed dáme v alobalu zabalenou čočku, kvůli tvaru, a necháme 20 min kynout. Poté potřeme vejcem s mlékem a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C. Až se těsto zapeče, zmírníme teplotu na 175 °C a dopečeme.

Věnec kořeněný hřebíčkem a muškátovým oříškem od Josefa

"U nás se velikonoční věnec nepeče. Pečeme nádivku a beránka. Věnec bych raději pekl slaný :)."

Ingredience:

těsto:

1 kg hladké mouky

5 žloutků

80 g cukru

kůra z 1 citrónu

100 g másla

8 g soli

špetka mletého hřebíčku a muškátového oříšku

½ l teplého plnotučného mléka

2 sáčky sušeného droždí (nebo 1,5 kostky čerstvého)

citronový tymián

mandle na posypání

bylinky na dekoraci

Postup:

Smícháme vše sypké, zahřejeme mléko s máslem, taktéž smícháme a ze všeho uděláme těsto, do kterého dáme trochu citronového tymiánu.

Těsto rozdělíme na 3 stejné části, uděláme z nich „hady“ a zapleteme dokola. Potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme mandlemi a pečeme na 160 °C cca 20 min. Po vytažení dodekorujeme bylinkami.

Věnec s mandlemi od Lucie

„Je většinou dobrým zvykem péct na Velikonoce mazanec. Aspoň u nás to tak bývá. Ale věnec je mnohem krásnější a dá se ozdobit naklíčenou pšenicí a zdobenými vajíčky. Pro mě je to nová zkušenost a krásná výzva.“

Ingredience:

těsto:

500 g polohrubé mouky
90 g cukru krystalu
30 g másla
20 g sádla
2 vejce
30 g droždí
250 ml mléka
1 vanilkový cukr
půl lžičky soli
hrozinky
vejce na potřetí

plátky mandlí na posyp

náplň ořechová:

100 ml mléka
100 g mletých ořechů (lískové, vlašské)
50g drcených piškotů
50 g cukru
rum

náplň skořicová:

máslo
skořice
krystalový cukr

Postup:

těsto:

Do trochy vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru a dáme na teplé místo. Mouku smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem, solí a přidáme žloutky. Máslo a sádlo dáme do mléka a mírně je ohřejeme. Vzešlý kvásek přidáme do mouky, přilijeme vlažné mléko s máslem, přisypeme hrozinky a dobře vypracujeme těsto, které necháme kynout.

ořechová náplň:

Uvedeme do varu mléko, přidáme mleté ořechy, drcené piškoty, cukr a odstavíme. Poté dochutíme rumem.

skořicová náplň:

Těsto potřeme máslem a posypeme skořicí s cukrem. Těsto rozválíme na tři válečky, které naplníme nádivkou, stočíme a spleteme do copu. Konce k sobě pevně přimáčkneme a necháme ještě nakynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme plátky mandlí.

Pečeme do zlatova ve středně vyhřáté troubě (zhruba asi 30–40 min).

Špaldový věnec s kandovaným ovocem od Pavlíny

„Velikonoce se u nás na vesnici slaví každý rok, i když tato tradice se ve městech vytrácí. U nás to není o příliš tvrdém šlehání pomlázkou, ale o setkání sousedů, o přátelském popovídání u kávy a panáčku. Pokaždé mám ráda plný stůl dobrot, ať slaných tak sladkých. Velikonoční věnec už jsem také dělala, stačí ozdobit barevnou stuhou, zarovnat vajíčky, do otvoru dávám květináč s vyklíčenou pšenicí a napíchám špejle s vyfouklým vajíčkem, které mi děti vyrobily ve školce :).

Nejraději ho dělám s kandovaným ovocem, dcera moc nemusí rozinky, ale jinak dávám oboje. Když koupím zlaté, ani nepozná, že tam jsou :).“

Ingredience:

500 g hladké mouky (špaldové)
250 ml mléka
2 žloutky
100 g rozinek v rumu
100 g kandovaného ovoce
100 g sádla
100 g cukru krupice
¾ kostičky droždí
citrónová kůra
špetka soli
rum
vajíčko na pomazání (můžeme i máslo)
mandle na posypání – plátky + drcené

Postup:

Prosejeme do mísy mouku, přidáme sůl, vlažné mléko, cukr, droždí a necháme vzejít kvásek. Potom přidáme vejce, rozpuštěné sádlo, kůru z citrónu, žloutky, rozinky a kandované ovoce. Dolijeme zbytek mléka a přidáme rum. Těsto hněteme v míse dohladka, posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a dáme vykynout.

Po vykynutí rozdělíme těsto na tři stejné části. Uděláme tři dlouhé válečky a ty upleteme jako cop. Stočíme do kruhu a konce spojíme. Dovnitř kruhu dáme skleničku, aby drželo těsto tvar. Potřeme vajíčkem, posypeme mandlemi a pečeme v troubě na 180 °C cca 35–40 min. Nejlepší míra je oko, takže si hlídáme barvu pečeného těsta a podle toho si korigujeme teplotu a čas pečení.

Velikonoční vrkoč od Petry

„Hned mě napadl velikonoční vrkoč. Pečeme ho každé Velikonoce a stavíme si ho na okno vedle beránka. Vrkoč se sestává z pleteného věnce z mazancového těsta, zeleného věnce z krušpánku, větvíček vrby, kočiček, bílých vyfouklých vajec a červených mašliček. Nahoře je napodobenina „Moreny“ z kukuřičného šustí.“

Ingredience:

525 g hladké mouky
225 ml mléka
128 g másla
105 g cukru krupice
45 g rozinek
trochu rumu
68 g mandlí-hranolky
30 g droždí
5 žloutků
vanilková esence
citronová kůra
sůl
žloutek na potření

Postup:

Uděláme si kvásek, zaděláme klasicky těsto (v robotu asi 7 min) a necháme kynout cca hodinu. Během kynutí mícháme. Vytvarujeme a necháme ještě chvíli kynout. Nakonec potřeme žloutkem a pečeme na 160 °C cca 45 min. Během pečení eventuelně zakryjeme alobalem. Po vychladnutí nazdobíme do vrkoče.

Kynutý věnec s bramborami od Veroniky

„O Velikonocích vždy snídáme mazanec. Zkoušela jsem jej na sto způsobů i další různé alternativy. A tato varianta patří mezi ně. Recept jsem opět našla u babičky v sešitu. Měla ho několikrát podržený, což mi naznačovalo, že rozhodně nebude zklamaná, když ho vyzkouším. A stál opravdu za to, je to jeden z našich velikonočních favoritů.“

Ingredience:

½ droždí	kůra z 1 bio citronu
1 lžička cukru krupice	1 zarovnanou lžičku soli
2 lžíce vlažného mléka	žloutek s trochou mléka na potřetí
175 g uvařených brambor	mouku na podsypání
390 g polohrubé mouky	cukr moučka na poprášení
80 g cukru krupice	plátky mandlíček na ozdobu
1 lžíce domácího vanilkového cukru	150 g másla
75 g rozpuštěného másla (ne horkého)	skořice
1 vejce	krupicový cukr
1 žloutek	snítka rozmarýnu
150 ml vlažného mléka	

Postup:

Nejprve si připravíme kvásek. Droždí rozdrolíme do misky, přidáme vlažné mléko a cukr, lehce rozmícháme a na teplém místě necháme kvásek vzejít. Uvařené brambory (když budou vlahé, bude těsto lépe kynout) nastrouháme na jemném struhadle do velké mísy, přidáme oba druhy cukru, rozpuštěné máslo, mouku, kvásek, vejce a žloutek. Dále přidáme sůl, citronovou kůru, vlažné mléko a zaděláme těsto.

Těsto se může během hnětení lepit, pak přisypáváme polohrubou mouku.

Po dokonalém uhnětení zaprášíme bochánek těsta moukou, přikryjeme utěrkou a necháme ho na teplém místě nakynout (cca hodina, nebo dokud těsto nezdvójnásobí svůj objem). Po nakynutí rozdělíme těsto na moukou posypané ploše na 3 stejné části. Rozválíme a naplníme rozmíchaným máslem se skořicí a cukrem.

Pevně zarolujeme, zapleteme pevný cop, zatočíme do věnce a spojíme.

Věnec necháme pod utěrkou na plechu odpočívat a mezitím si predehřejeme horkovzdušnou troubu na 170 °C.

Rozmícháme žloutek s trochou mléka, potřeme celý věnec a nakonec ho zasypeme plátky mandlíček. Pečeme cca 20–25 min.

Po vytažení z trouby necháme věnec vystydnout na mřížce a před podáváním zaprášíme moučkovým cukrem.