

Velikonoční mazanec

Suroviny:	Těsto:
	400g polohrubé mouky
	20g droždí
	100g cukru
	200ml mléka
	špetka soli
	3 žloutky
	1 vanilkový cukr
	citronová kůra
	50g rozpuštěného másla
	50g rozpuštěného sádla
	Na pomazání:
	lžíce rumu
	žloutek
	Na posypání:
	mandle plátky



Postup: Všechny ingredience na těsto smícháme a necháme 1,5 hod. kynout. Utvoříme bochánky a vložíme na plech, na kterém je necháme ještě dalších 45 minut kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem s rumem, posypeme mandlemi a pečeme při 170° C.

