



## Velikonoční mazanec

### Potřebujeme:

275ml vlažného mléka  
¼ kostky droždí (asi 10g)  
500 g polohrubé mouky  
1 čajová lžička soli  
100 g rozpuštěného másla  
1 vrchovaté polévkové lžíce Sladidla 4x sladšího než cukr ( Sweet 2000, STARLinea)  
1 vanilkový cukr (lze vynechat )  
rozinky, plátky mandlí podle chuti  
1 vajíčko na potření



1. Ze 75 ml vlažného mléka, droždí a lžičky mouky necháme na teplém místě vzejít kvásek.
2. Zbytek mouky smícháme se solí, sladidlem, a případně vanilkovým cukrem. Promícháme a zapracujeme vzešlý kvásek, zbytek mléka a rozpuštěné máslo. Vypracujeme vláčné těsto, které necháme přikryté tak 1 hodinu kynout.
3. Do vykynutého těsta zapracujeme mandle a rozinky podle chuti a vytvarujeme mazanec, který dáme na plech a necháme přikryté ještě půl hodiny kynout.
4. Pak potřeme vajíčkem a posypeme plátky mandlí.
5. Pečeme v předehřáté el. troubě na 170 °C přibližně půl hodiny (horkovzdušná asi 160 °C). Pro jistotu zkontrolujeme píchnutím špejlí.

TIP: Sladidlo 4x sladší lze zaměnit i za jiná sladidla, např. **Sorbit se sacharinem**, toho použijeme 4 vrchovaté polévkové lžíce.