

Mazanec netradičně



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 1

3711 kalorií , **4 g** cukrů , **114 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/mazanec-netradicne>

Příprava

Zpracujeme základní těsto a necháme ho řádně kynout. Mezitím si připravíme drobenku. Také si můžeme nasekat ořechy a mandle. Když těsto vykyne, zpracujeme do něj drobenku, přidáme rum a vytvarujeme 2 mazance, které dáme na plech vyložený pečícím papírem a necháme ještě 20 minut kynout. Pak je potřeme vejcem a pečeme při 180 °C asi 40 minut. Hotové pocukrujeme.



Tip k receptu

Chutnají výtečně s kávou, čajem. Jejich konzistence je trochu tužší a chuť zcela odlišná od běžných mazanců (chuť i konzistence se spíše blíží štólám, avšak není třeba nechávat mazance odležet, konzumovat se dají ihned).

Ingredience

- ✓ Základní těsto: 250 g hrubé mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 ks žloutků
- ✓ 1 balení instantního droždí (kvasnic)
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 1 lžíce cukru
- ✓ Drobenka: 200 g hladké mouky
- ✓ 125 g cukru moučka
- ✓ 125 g másla
- ✓ špetka muškátového květu
- ✓ Dále: vlašské ořechy
- ✓ mandle
- ✓ rozinky
- ✓ 2 cl rumu
- ✓ 1 vejce na potřetí
- ✓ cukr moučka na posypání

Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

