

# Veselí velikonoční zajíčci



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 16

**1691** kalorií , **5 g** cukrů , **51 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veseli-velikonocni-zajicci>

## Příprava

Droždí, mouku, cukr a vanilkový cukr promícháme. Ke směsi přilijeme vlažné mléko a vmícháme změkklé máslo a vejce. Vypracujeme těsto, do kterého nakonec přidáme 50 g rozinek. Z těsta připravíme 16 stejně velkých placek a 32 válečků. Na pečící papír, kterým máme vyložený plech, skládáme placičky. K nim z válečků vytvoříme uši, které ozdobíme půlkami mandlí. Oči a nos vyrobíme z rozinek. Pečeme 15 minut při teplotě 175°C. Cukr moučka smícháme s citronovou šťávou a touto směsí dozdobíme zajíčkům vousy a pusinku.

## Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 1/2 sáčku sušeného droždí
- 1 sáček vanilkového cukru
- 50 g másla
- 100 ml mléka
- 1 vejce
- 16 mandlí
- 1 žloutek
- 75 g rozinek
- 30 g cukru moučka
- 1 lžíce šlehačky
- 1 lžička citronové šťávy

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Děti do 5 let, Moučník

