Velikonoční zajíček

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	polohrubá mouka
200 g	ovesné vločky
2 ks	vejce
1 ks	žloutek
40 g	mírně změklé máslo
1/2 litru	vlažné mléko
15 g	čerstvé droždí
1 lžička	cukr
4 lžíce	moučkový cukr
1/2 balíčku	vanilkový cukr
1/2 ks	strouhaná kůra z citronu
špetka	sůl



Postup přípravy

Do mísy rozdrobíme droždí, posypeme trochou cukru, zalijeme asi 4 lžícemi vlažného mléka a necháme stranou kynout. Mezitím v mixéru ušleháme do krému vejce s moučkovým cukrem, citronovou kůrou a špetkou soli. Vlijeme do mísy. Do hmoty vmícháme mouku, ovesné vločky, máslo, mléko a vzešlý kvásek. Vše zpracujeme v hladké těsto, přikryjeme a dáme na 15 minut kynout. Nakonec těsto vytvarujeme na pomoučněné pracovní ploše do podoby zajíčka a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Přikryjeme a necháme ještě jednou 15 minut kynout. Potom zajíčka potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme na nejspodnější liště trouby předehřáté na 200°C asi 40 minut.