

Velikonoční zajíček

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|-------------|--------------------------|
| 300 g | polohrubá mouka |
| 200 g | ovesné vločky |
| 2 ks | vejce |
| 1 ks | žloutek |
| 40 g | mírně změkklé 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.