




Veľkonočný zajac

Veľkonočný zajac z kysnutého cesta na slávnostný stôl.

12 porcií    jednoduchá príprava do 30 minút



Prísady::

Na cesto:

500 g múka hladká
1 balíček Droždie Dr. Oetker
75 g cukor
1 balíček Vanílinový cukor Dr. Oetker
kardamóm mletý
30 g hrozienka
250 ml mlieko vlažné
100 ml olej
1 ks vajce

Na potretie a ozdobenie:

1 ks vajce
2 hrozienka

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s droždím, cukrom, vanílinovým cukrom a kardamómom. Pridáme hrozienka, mlieko, olej a vajce a ručne vypracujeme hladké cesto. Cesto v mise poprášime múkou, prikryjeme utierkou a na teplom mieste ho necháme asi 45 minút kysnúť.
- 2 Vykysnuté cesto rozdelíme na tri diely. Z jedného dielu vytvarujeme telo zajaca a položíme ho na plech vyložený papierom na pečenie. Druhý diel použijeme na hlavu, horné končatiny a ňufáčik. Z časti tretieho dielu vytvarujeme dolné končatiny a zo zvyšku vyvaľkáme asi 25 cm valčeky, ktoré zapletieme a použijeme na uši zajaca.
- 3 Zajaca potrieme pomocou štetca alebo mašlovačky rozšľahaným vajcom a na oči použijeme 2 hrozienka. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 40 minút



Tip:

- Štipka kardamómu zvýrazní chuť a dodá príjemnú aromatickú vôňu. Hodí sa tiež do perníkov alebo marmelád, v arabských krajinách sa pridáva aj do kávy alebo čaju.

