
Tvarohový
mazanec
(bez droždí
a kynutí).

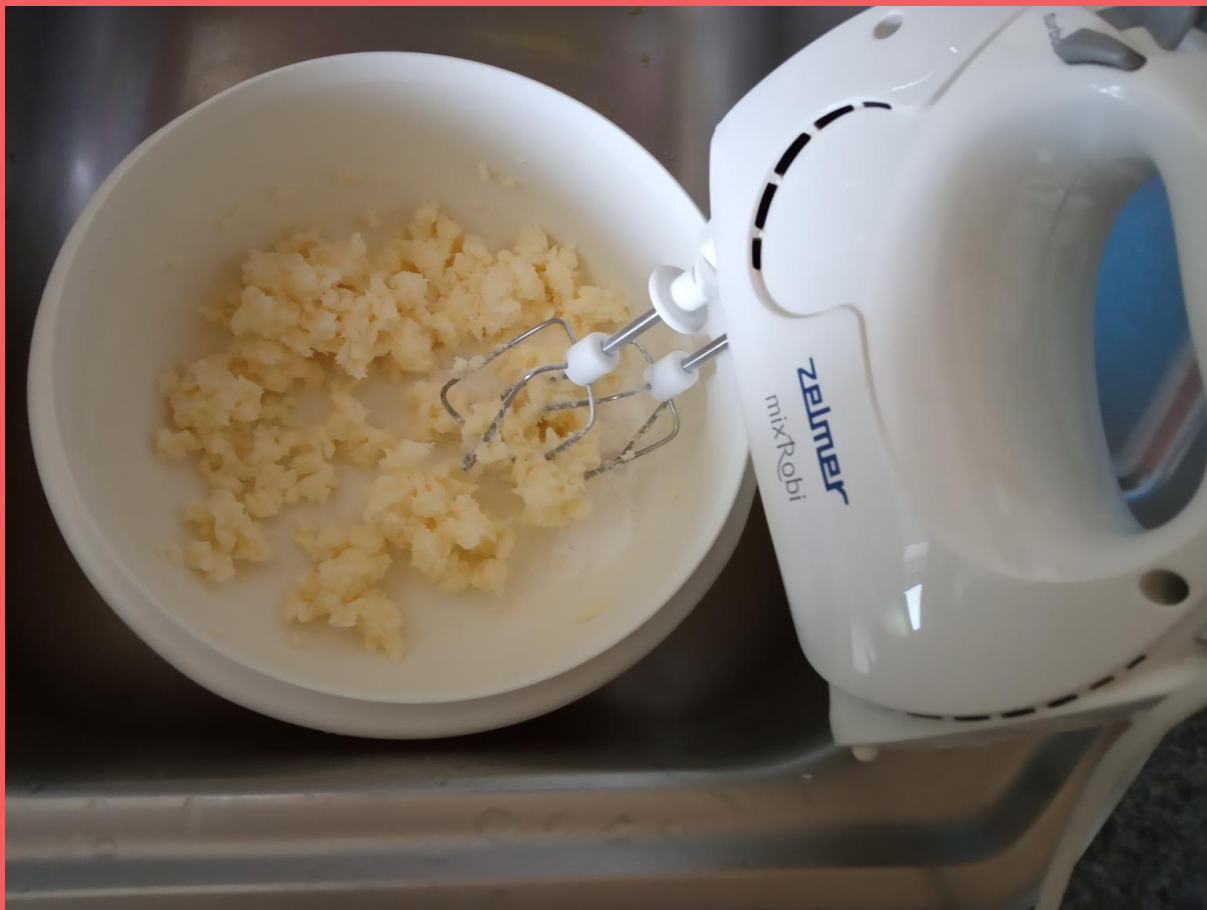


Potřebujeme na těsto:

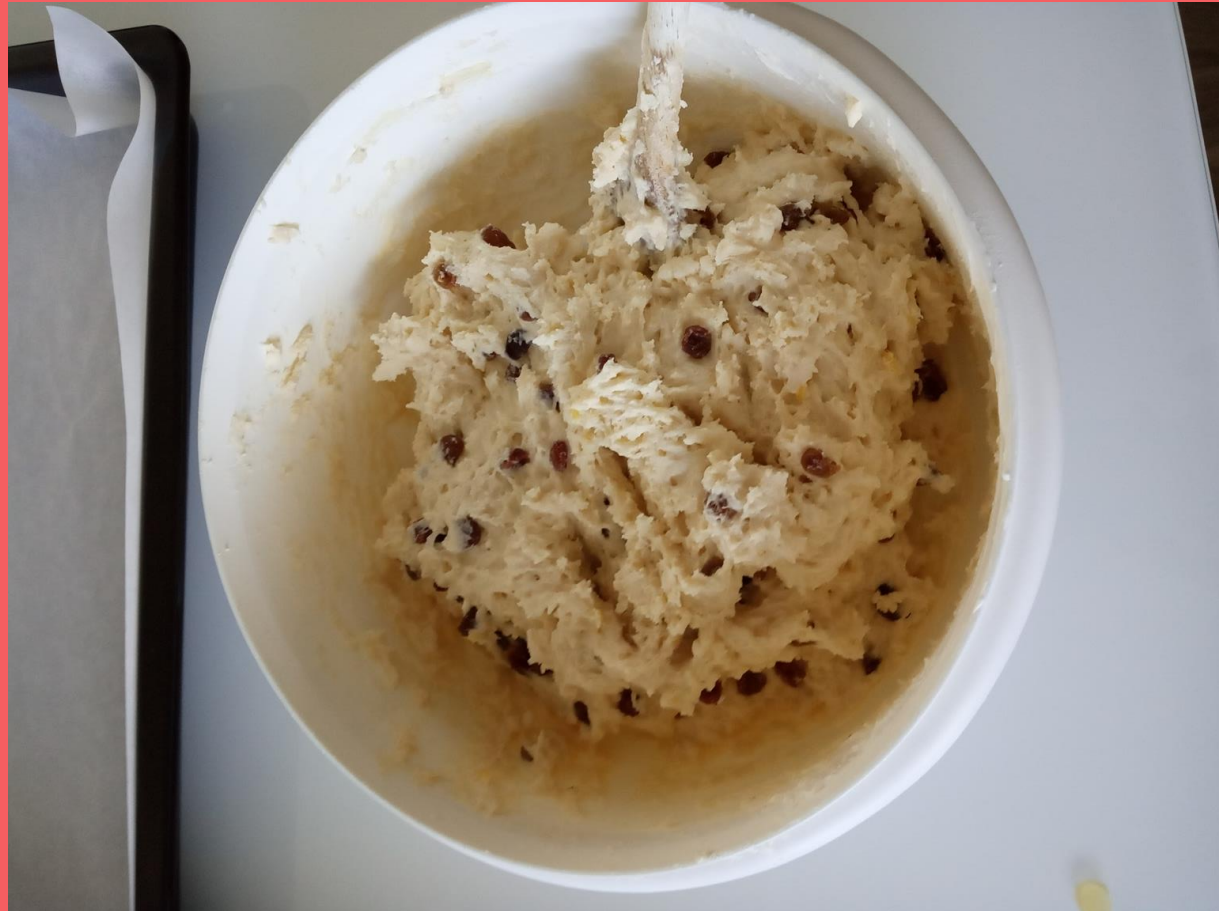
- 125 g másla
- 125 g cukru moučka –
změkklé máslo utřeme
s cukrem.
- 3 vejce
- 500 g polotučného
tvarohu – přidáme
vejce a tvaroh (může
být i ve vaničce)



-
- 500 g hladké mouky
 - 2 sáčky kypřicího prášku do pečiva (PDP)
 - špetka soli
 - kůra z jednoho citronu – nakonec zapracujeme mouku s PDP, solí a citronovou kůrou.



-
- 50 g rozinek
 - 4 lžíce rumu
 - 50 g mandlí
 - pořádně promícháme a přidáme rozinky nasáklé v rumu a nasekané mandle.



Z těsta vytvarujeme na pečící papír 3 větší nebo 5 – 6 menších mazanců. Navrchu je nařzneme do kříže, celé potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlovými lupínky.



Pečeme při 160 °C
dozlatova. Malé kolem
35 minut, velké tak 1
hodinu.

