

Zkuste si vyrobit... 

## Velikonoční zajíček z ručníku

Místo očiček můžete použít knoflíčky, ostatní doma určitě najdete. Kdo vyrobí „NEJ“ zajíčka? Přejeme hodně zdatu při tvoření a za zaslání fotografií děkujeme!

Zde je jednoduchý návod ke tvoření:

<https://cz.pinterest.com/pin/705024516653539214/>

<https://cz.pinterest.com/pin/548594798357819470/>



## Za odměnu trochu motivace k velikonoční výzdobě...



## A něco na zub...

### TVAROHOVÉ MINIMAZANCE

BY TALÍŘ CHUTÍ - 18:11

#### **Budete potřebovat:**

- 250 g měkkého tvarohu v kostce
- 150 g másla + na pomazání
- 200 g moučkového cukru + na posypání
- 2 celá vejce + 1 vejce na potřeni
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 lžice rumu
- 500 g hladké mouky
- asi 5 lžic mléka
- 1 a 1/2 sáčku kypřicího prášku
- mandlové plátky
- 2 hrsti rozinek namočených v rumu



V míse utřeme tvaroh, cukr, vejce, rum a máslo dohladka (máslo rozpouštím a přidávám zchladlé - pracuje se mi s tím pak lépe než se změklym máslem). Přisypeme prosátou mouku s kypřicím práškem, nasekané mandle, rozinky a mléko. Vařečkou zpracujeme těsto. Když už to nepůjde vařečkou, přendáme na vál a zpracujeme rukama.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Z těsta uděláme 1 velký bochánek, který rozkrájíme na osminy. Z každé osminy "ukoulíme" malý bochánek. Přesuneme na plech vyložený pečicím papírem. Nechte větší rozestupy, mazance se během pečení trochu "rozplácnou". Potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlemi.

Prvních 10 minut pečeme na 200 °C, poté stáhneme na 160°C a pečeme dozlatova. Vyndáme z trouby a potřeme rozeřtým máslem. Necháme vychladnout a poté pocukrujeme moučkovým cukrem.

Skladujeme v nejlépe v igelitovém sáčku nebo v potravinářské fólii, aby neoschly.

Dobrou chuť!

(zdroj – pinterest)