

Beránek z kynutého těsta

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

120 g másla nebo rostlinného tuku

4 žloutky

120 g cukru

30 g droždí

0,25 l) - mléko dle potřeby (cca

500 g polohrubé mouky

2 hrsti v rumu namočených rozinek

hrst sekaných mandlí nebo ořechů

tuk a strouhanka na formu

Poleva:

200 g přesátého moučkového cukru

1 čerstvý bílek

2 lžice citrónové šťávy

podle potřeby trochu vody

Postup

Postup přípravy: Z droždí, části mléka, lžice cukru a 2 lžic mouky uděláme kvásek. Máslo utřeme se žloutky a zbylým cukrem do pěny. Do utřené hmoty přidáme vykynutý kvásek, mouku s mandlemi a rozinkami a tolik vlažného mléka, aby vzniklo vláčné nelepivé těsto. Těsto urovnáme do tukem vymazané a stouhankou vysypané beránkové formy a necháme vykynout. Po vykynutí dáme do předehřáté trouby, nejprve pečeme při 200 °C, později snížíme teplotu na 180 °C a dopečeme. Po upečení necháme vychladnout ve formě, vyjmeme a polijeme polevou (místo očí a čumáčku nalepíme rozinku nebo kousek čokolády či jiného zdobení) nebo jenom pocukrujeme.

Poleva: utřeme v míse přesátý cukr s bílkem, citrónovou šťávou, případně trochou vody do husté lesklé pěny.