

# JARNÍ RECEPTY



Babiččina  
volba

Pro ty, kteří pečou s láskou.

# KARAMELOVÉ SUŠENKY S JARNÍM ZDOBENÍM

## INGREDIENCE

- 2 hrnky hladké mouky Babiččina volba na křehké pečivo
- ½ hrnku krupicového cukru
- 1 vejce
- ½ plechovky karamelizovaného kondenzovaného mléka
- 125 g změkklého másla
- špetka soli
- lžička skořice
- špetka čerstvě strouhaného muškátového oříšku
- špetka mletého zázvoru
- na zdobení: jedlé konfetky, čokoláda nebo bílková poleva



## POSTUP

Do mísy vložte všechny ingredience a vypracujte z nich hladké těsto, které poté v potravinové fólii uložte na hodinu do lednice.

Přehřejte troubu na 180 °C a vyložte plech pečicím papírem.

Vyválejte těsto a vykrajujte z něj požadované tvary. Abyste připravili sušenky jako na fotografii, vykrajujte kolečka a květiny, které lehkým přitlačením připevníte na kolečka. Do středů květin dejte jedlé konfetky. Sušenky vyskládejte na připravený plech a pečte dozlatova asi 5 minut. Pokud budete chtít, můžete sušenky po vychladnutí ještě dozdobit bílkovou polevou nebo čokoládou.

# MAKOVÁ BÁBOVKA



## INGREDIENCE

- 3 hrnky hladké mouky Babiččina volba dortová
- 1,5 hrnku mletého máku
- ½ hrnku nasekaných vlašských ořechů
- 1 hrnek krupicového cukru
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 hrnek rozpuštěného másla
- 1 hrnek mléka
- 4 vejce
- špetka soli
- kůra a šťáva z 1 citronu
- tuk a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy



## POSTUP

Předehřejte troubu na 180 °C, formu na bábovku dobře vymažte tukem a vysypte hrubou moukou.

V míse smíchejte mouku, ořechy, mák, vlašské ořechy, cukr, kypřicí prášek a sůl.

V jiné nádobě prošlehejte žloutky s máslem a mlékem. Z bílků vyšlehejte sníh.

Promíchejte sypkou část s tekutou a na závěr vmíchejte sníh.

Těsto nalijte do formy a pečte v troubě asi 45–60 minut. V průběhu pečení můžete pomocí špejle ověřit, zda je už bábovka hotová.

Upečenou bábovku nechte vychladnout a poté ji vyklopte, poprašte moučkovým cukrem a podávejte.

# ŠPALDOVÉ MINIMAZANCE



- 350 g hladké mouky Babiččina volba špaldová (až 200 g můžete vyměnit za celozrnnou špaldovou mouku – jako my v tomto receptu)
- 40 g mletých vlašských nebo lískových ořechů
- 2 vejce
- 50 g třtinového cukru
- 20 g (½ kostky) čerstvého droždí
- 90 g rozpuštěného másla
- 100 ml vlažného plnotučného mléka
- citronová kůra z chemicky neošetřeného citronu



## POSTUP

Začněte tím, že si necháte vzejít kvásek. Do misky nadrobte droždí, přidejte pár lžic vlažného mléka, asi lžici cukru a rozmíchejte v kašičku. Na teplém místě kvásek vzkyplí do 15 minut. Pokud se tak nestane, můžete mít špatné droždí a kvásek založte znovu.

Mezitím si ve velké míse přichystejte směs přesáté mouky. Utvořte uprostřed důlek. Do něj vklepněte vejce, přilijte rozpuštěné máslo, cukr i citronovou kůru. Do této směsi přidejte i celý kvásek a začněte zpracovávat těsto.

Podle potřeby doplňte mléko, promíchejte a zapracujte rukou hladké nelepivé těsto. Správné kynuté těsto je pružné, nelepí. Hnětete ho ještě pár minut rukou, aby se přirozeně zahřálo. Uložte v míse pod utěrku a nechte kynout 45 minut nebo než zdvojnásobí svůj objem.

Nyní vytvarujte bochánky. Těsto si rozdělte na 6 stejně velkých kusů. Každý bochánek zpracujte rukama. Utvořte menší placku a její růžky ohněte pod těsto, tím vznikne navrchu úplně hladký bochánek. Na jeden plech se vejdou 2–3, podle velikosti. Tam je nechte pod utěrkou dalších 15–20 minut kynout.

Nyní rozehřejte troubu na 170 °C. Nakynuté bochánky poctivě potřete rozšlehaným vajíčkem a posypte plátky mandlíček. Pečte 20–25 minut dozlatova. Kontrolujte špejplí. Pokud náhodou mazanec praskne, vůbec to nevádí a platí, že mašle vše správi.

# TVAROHOVÝ BERÁNEK

Extra vláčný, voňavý a plný tvarohu. Stačí přidat  
mašličku, rouno z moučkového cukru, a máte  
výstavního velikonočního beránka!

## INGREDIENCE

- 225 g hladké mouky Babiččina volba dortová
- 250 g tvarohu
- 200 g másla
- 200 g moučkového cukru
- 4 vejce
- 1 lžice vanilkového cukru
- 1 prášek do pečiva
- 1 lžice tuzemáku
- 1 lžička citronové kůry
- špetka soli
- máslo a hrubá mouka na vymazání



## POSTUP

V míse promíchejte mouku, pečiva do pečiv a sůl. Do čisté velké mísy dejte vejce a oba druhy cukru. Vyšlehejte metlou do světlé pěny.

Přidejte tvaroh, citronovou kůru, tuzemák a rozpuštěné máslo. Znovu vyšlehejte do světlé pěny. Přidejte suchou směs a postupně zapracujte.

Formu na beránka vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Do spodního dílu formy opatrně vlijte připravené těsto (asi 1 cm pod horní okraj formy) a zakryjte horním dílem formy.

Beránka pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 45 minut. Ke konci pečení beránka otestujte vpichem špejle. Pokud je upečený, nemělo by na špejli ulpívat žádné vlhké těsto.