**Mazanec**

500 g polohrubé mouky

110 g másla (nebo Hery)

110 g cukru

2 žloutky

30-40 g droždí

Cca 230 ml mléka

Citronová kůra z bio-citronu

Vanilka (vanilkový cukr místo části cukru)

Sůl

½ vejce na potření (je možné potřít i bílkem)

Může být: 20 g rozinek

35 g mandlí na plátky

1. Do části vlažného mléka s malým množstvím cukru a mouky rozdrobíme droždí a necháme rozpustit.
2. V míse ručním šlehačem utřeme změklý tuk s cukrem a vanilkovým cukrem, postupně zašleháme žloutky.
3. Mouku se solí prosejeme k tuku a část mouky si necháme na vypracování těsta na válu. Přilijeme kvásek a mléko a vařečkou nebo ručním hnětačem vymícháme těsto. Zpočátku je těsto řidší, později zhoustne. Těsto přeložíme na pomoučený vál a vypracujeme rukama, až se nechytá válu. Nakonec do něj zapracujeme rozinky.
4. Těsto dáme zpět do mísy, poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout. Pokud kyne rychle a utíká z mísy, zatlačíme ho jemně zpátky. Když je těsta dvakrát tolik (což bývá podle teploty místnosti a množství kvasnic, které jsme použili, za 1-3 hodiny), vyklopíme je na vál a zpracujeme na bochánek nebo upleteme houstičky.
5. Bochánek položíme na plech na pečení vyložený pečícím papírem a necháme ho ještě přikrytý utěrkou nakynout (min. 30 minut). Troubu předehřejeme na 175 °C.
6. Mazanec potřeme rozkvedlaným vejcem (bílkem), posypeme mandlemi a ostrým nožem prořízneme ve středu mazance kříž. Dáme ho péct, cca po 5 minutách teplotu trouby snížíme na 160 °C a pečeme dalších cca 30-40 minut.
7. Houstičky necháme na plechu taky nakynout, potřeme je rozkvedlaným vejcem nebo bílkem a pečeme asi 20-25 minut.