

# Máslový věnec

„U nás se na Velikonoce připravuje tradiční beránek, mazance a jidáše. Velikonoční věnec jsem nikdy nesplétala. Dokonce ani babička mi k němu nepředala své zkušenosti. Ale s kynutým těstem pracuji ráda. Je to takový akční film, nikdy nevíte, co z té trouby vytáhnete za gigant, placku nebo v ideálním případě krásné nadýchané dílo.“

## Máslový věnec

600 g hladké mouky  
140 g cukru krupice  
250 ml mléka  
30 g droždí  
2 vejce (1 na potřetí)  
120 g rozpuštěného másla  
1 čajová lžička soli  
citronová kůra

+ zdobení (rum, hrst hrozinek, hrst mandlí)

Droždí a lžičku cukru utřeme do tekuté podoby, přidáme trošku vlažného mléka a necháme vzejít. Mouku smícháme se solí, citronovou kůrou, přidáme 1 vejce, vlažné mléko, zbytek cukru a rozpuštěné máslo. Mícháme, dokud se těsto nelepí (popř. přidáme mouku) a necháme hodinu vykynout.

Po vykynutí si uděláme 3 stejné díly (kolem 320 g), spleteme je do copu a dáme na plech s papírem kolem skleničky obalené alobalem.

Věnec potřeme vajíčkem a dozdobíme spařenými a oloupanými mandlemi a rozinkami předem namočenými v rumu. Necháme ještě asi 20 minut kynout a dáme péct na 200 °C cca 10 minut, poté stáhneme teplotu na 150 °C a dopékáme ještě asi 30 až 35 minut do „světle hněda“.

Vychladlý věnec přemístíme na podnos, posypeme moučkovým cukrem a dozdobíme dle fantazie.









