

# Věnec s mandlemi

„Je většinou dobrým zvykem péct na Velikonoce mazanec. Aspoň u nás to tak bývá. Ale věnec je mnohem krásnější a dá se ozdobit naklíčenou pšenicí a malovanými vajíčky. Pro mě je to nová zkušenost a krásná výzva.”

## Těsto

500 g polohrubé mouky  
90 g cukru krystalu  
30 g másla  
20 g sádla  
2 vejce  
30 g droždí  
250 ml mléka  
1 vanilkový cukr  
půl lžičky soli  
hrozinky

Do trochy vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru a dáme na teplé místo. Mouku smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem, solí a přidáme žloutky. Máslo a sádlo dáme do mléka a mírně je ohřejeme. Vzešlý kvásek přidáme do mouky, přilijeme vlažné mléko s máslem, přisypeme hrozinky a dobře vypracujeme těsto, které necháme kynout.

## Ořechová náplň

100 ml mléka  
100 g mletých ořechů (lískové, vlašské)  
50 g drcených piškotů  
50 g cukru  
rum

Uvedeme do varu mléko, přidáme mleté ořechy, drcené piškoty, cukr a odstavíme. Poté dochutíme rumem.

## Dokončení

máslo  
skořice  
krystalový cukr

vejce na potřetí  
plátky mandlí na posyp

Těsto potřeme máslem a posypeme skořicí s cukrem. Těsto rozválíme na tři válečky, které naplníme nádivkou, stočíme a spleteme do copu. Konce k sobě pevně přimáčkneme a necháme ještě nakynout. Věnec potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme plátky mandlí.

Pečeme do zlatova ve středně vyhřáté troubě (zhruba asi 30 až 40 minut).









