

## Velikonoční vrkoč

„Hned mě napadl velikonoční vrkoč. Pečeme ho každé Velikonoce a stavíme si ho na okno vedle beránka. Vrkoč se sestává z pleteného věnce z mazancového těsta, zeleného věnce z krušpánku, větviček vrby, kočiček, bílých vyfouklých vajec a červených mašliček. Nahoře je napodobenina ‚Moreny‘ z kukuřičného šustí.”

### Věnec

525 g hladké mouky  
225 ml mléka  
128 g másla  
105 g cukru krupice  
45 g rozinek  
trochu rumu  
68 g mandlí (hranolky)  
30 g droždí  
5 žloutků  
vanilková esence  
citronová kůra  
sůl  
žloutek na potřetí

Zaděláme klasicky kynuté těsto (v robotu asi 7 minut) a necháme těsto kynout cca hodinu. Během kynutí překládáme.

Vytvarujeme věnec a necháme ho ještě chvíli kynout. Nakonec věnec potřeme žloutkem a pečeme na 160 °C cca 45 minut. Po vychladnutí nazdobíme věnec do vrkoče.







