Sladký dýňový chlebík s rozinkami a tvarohovým Lipánkem

40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 190 g hladké mouky
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 12 g kypřicího prášku do pečiva
- 150 g cukru krupice
- 1/2 lžičky strouhaného muškátového oříšku
- 1/2 lžičky perníkového koření
- 1/2 lžičky soli
- 30 g rozinek
- 2 vejce
- 300 g dýně hokaido
- 150 g Jihočeského másla
- 1 balení tvarohového Lipánka

Návod na přípravu:

Jihočeské máslo rozpustíme a necháme vychladnout. Do mísy nastrouháme dýni, osolíme a necháme „vypotit“. Vymačkáme přebytečnou tekutinu a přidáme vejce, vychladlé Jihočeské máslo a lehce prošleháme metličkou. Všechny suché ingredience spolu promícháme v misce a přidáme k tekuté směsi. Těsto dobře zamícháme, a nakonec vmícháme tvarohového Lipánka. Formu na biskupský chlebíček vymažeme Jihočeským máslem, vysypeme moukou a vlijeme těsto. Chleba pečeme při 180 °C asi 20 minut.