

Pečení králíčci s tradičním Lipánkem



2 hodiny

náročnost ●●○○

Ingredience (12 kusů):

Těsto:

- 2 lžičky sušeného droždí
- 1 lžička cukru
- 250 ml vlažného Jihočeského mléka
- 100 g třtinového cukru
- 80 g Jihočeského másla
- 2 vejce
- 500 g hladké mouky
- špetka soli
- 2–3 lžíce Lipánka tradičního

Náplň:

- 220 g třtinového cukru
- 1 lžíce mleté skořice
- 80 g Jihočeského másla

Na dokončení:

- 150 g Lipánka tradičního
- 2–3 lžíce moučkového cukru
- špetka soli

Návod na přípravu:

Droždí s cukrem rozmícháme ve vlažném čerstvém Jihočeském mléce a necháme asi 5 minut vzejít kvásek. Do mísy přidáme cukr, Jihočeské máslo, vejce, mouku, sůl a tradičního Lipánka, přilijeme kvásek a vypracujeme hladké pružné těsto. Přikryté ho necháme kynout asi hodinu na teplém místě, dokud nezdvojnásobí objem. Změklé Jihočeské máslo smícháme s cukrem a skořicí. Vykynuté těsto rozválíme na plát silný asi půl centimetru a rovnoměrně ho potřeme skořicovou směsí, srolujeme do rolády a nakrájíme na cca 3 cm široké kousky. Každý kousek lehce rozvineme a vytvarujeme z něj králíčí ouška. Hotové králíčky dáme na plech, krátce zchladíme v mrazáku a následně necháme ještě 30 minut kynout. Troubu předehřejeme na 180–200 °C a králíčky pečeme 15–20 minut dozlatova. Mezitím si smícháme tradičního Lipánka s moučkovým cukrem a špetkou soli do hladkého krému a upečené vychladlé králíčky tímto krémem potřeme.

