Skotský (biskupský) zajíček

Recepty

Dezerty

Velikonoce

70 min

10



3.1

2218

Budete potřebovat

máslo	85 g
cukr krupice	85 g
vejce	1
hladká mouka	110 g
kypřicí prášek	¼ sáčku
mandle plátky	7 g
perníkové koření	¼ sáčku
sušené ovoce (meruňky, zázvor, švestky, rozinky)	50 g

pomerančová kůra mletá	2 g
šťáva z pomeranče	¼ ks
skotská whisky	2 lžíce
žloutek	1
citronová kůra mletá	2 g

Příprava receptu

Vymažeme si formu zajíčka (velikost 20 cm) máslem a vysypeme hladkou moukou. Přebytečnou mouku z formy sklepeme. Necháme si povolit máslo, které vyšleháme s cukrem moučkou do hladkého krému.
Postupně přišleháváme vejce, whisky a zakápneme pomerančovou šťávou. Do mouky zamícháme citrónovou, pomerančovou kůru, nakrájené sušené ovoce, mandlové plátky, kypřící prášek, perníkové koření. Do vyšlehané směsi vařečkou zamícháme mouku s přísadami. Těstem naplníme zajíčka, přiklopíme a dáme do vyhřáté trouby na 170 °C po dobu 50 minut. Po upečení nechte krátce vychladnout, odklopte horní část formy a nechte zajíčka dalších deset minut chladnout. Po částečném vychladnutí vyklopte zajíčka z formy a dozdobte.



Perníkové koření



Kypřicí prášek do pečiva



Pomerančová kůra