**VELIKONOČNÍ VLÁČNÝ MAZANEC**

**Co budeme potřebovat:**
plech vyložený pečícím papírem, nebo vymazaný

mixér

1 kostka, nebo vanička tvarohu
15 dkg moučkového cukru
15 dkg másla nebo hery (nebo jiný tuk, který kupujete na pečení)
2 celá vejce do těsta 1 vejce na pomazání
5 lžic mléka (pokud máme tvaroh kostku, můžeme dát o pár lžic více)
trochu rumu (asi 2 lžíce, ale nemusí být) 0,5 kg hladké mouky
1 a 1/2 prášku do pečiva trochu nastrouhané citronové kůry z dobře omytého citronu a můžeme dát i trochu šťávy

-podle chuti možno přidat rozinky (které si předem namočíme do toho rumu), kandované ovoce, mandle

POSTUP:
- mixérem vymícháme máslo s cukrem, přidáme tvaroh, vajíčka, šťávu z citronu, rum
- do této hmoty postupně vmícháme mouku s práškem do pečiva a přidáme mléko- většinou dle potřeby, abychom měli nepříliš lepivé, vláčné těsto, nakonec přidáme rozinky, mandle, kandované ovoce, co kdo chce a má rád
- na vále vypracujeme 2 bochánky, nebo 1 velký, dáme na plech s pečícím papírem a pomažeme rozšlehaným vajíčkem a můžeme posypat sekanými mandlemi

- pečeme v předehřáté troubě nejprve 20 minut na 180 stupňů, dále snížíme na 150 stupňů do zlatova- tady spíše, kdo jak je zvyklý a jak peče trouba

 (pro jistotu, jestli je mazanec upečený, píchneme do středu špejli a hned vytáhneme, pokud se na ní těsto nelepí, je hotovo :-))