

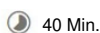
Mazurek drożdżowy

Mazurek z migdałami, pomarańczą i rodzynekami - idealny wielkanocny przysmak

ok. 16 porcji



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto drożdżowe:

1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
150 ml mleka
4 szt. żółtek
500 g mąki
250 g cukru
1 szczypta soli
150 g masła
50 g skórki pomarańczowej kandyzowanej

Masa pomarańczowa:

250 g cukru
50 g migdałów
3 szt. pomarańczy
3 łyżki wódki lub likieru pomarańczowego

Do dekoracji:

50 g migdałów
50 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
50 g rodzynek

1 Sposób przygotowania:

Wymieszać drożdże z mlekiem podgrzany do temperatury pokojowej, dodać żółtka. Wsypać mąkę z cukrem i solą, a następnie rozpuszczone masło. Ciasto dokładnie wyrobić na jednolitą masę i zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Wyrośniętym ciastem wyłożyć dno formy o średnicy 24 cm. Brzeg ciasta podwyższyć, zawinąć na wysokość 1 cm. Poczekać aż ciasto wyrośnie.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 35 min.

3 Dekorowanie:

Pomarańcze na masę dokładnie umyć, sparzyć, osuszyć. Do garnka zetrzeć na tarce skórki pomarańczowe i wycisnąć sok, dodać cukier oraz zmielone migdały gotować na wolnym ogniu, mieszając, aż masa zgęstnieje. Na koniec dodać alkohol. Na upieczone ciasto nałożyć ciepłą masę pomarańczową. Wierzch mazurka udekorować otartą skórką z pomarańczy, migdałami oraz bakaliami.



Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Podana lista składników wystarczy na przygotowanie dwóch mazurków.

