

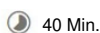
# Mazurek kajmakowy

Mazurek z rodzynkami, krówkami i śmietanką

ok. 16 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

300 g mąki  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 30 g  
Dr. Oetkera  
150 g cukru pudru  
2 łyżeczki Cukru wanilinowego 16 g  
Dr. Oetkera  
100 g masła  
4 szt. żółtek

### Masa kajmakowa:

100 g rodzynek  
400 g cukierków "krówek"  
4 łyżki śmietanki 30% tł.  
50 g skórki pomarańczowej  
kandyzowanej  
4 łyżki winiaku  
1 łyżka masła

### Do dekoracji:

25 g rodzynek  
25 g orzechów włoskich

## 1 Sposób przygotowania:

Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do miski. Dodać cukier puder, cukier wanilinowy, masło, żółtka oraz śmietanę. Wyrabiać za pomocą miksera z końcówką do zagniatania, najpierw krótko na najniższych, a następnie na najwyższych obrotach, aż składniki się połączą. Przełożyć ciasto na oprószoną mąką stolnicę i jeszcze raz zagnieść rękoma, aby było gładkie. Uformować z ciasta kulę, włożyć na godzinę do lodówki. Ciastem wylepić dno prostokątnej blachy podwyższając brzegi ciasta na wysokość ok. 2,5 cm. Ciasto nakłuć widelcem i upiec na złoty kolor.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 25 min.**

## 3 Dekorowanie:

Wystudzone ciasto ostrożnie wyjąć z formy. Wypłukane rodzynki zalać winiakiem i odstawić na godzinę. Do garnka włożyć pokruszone krówki, masło, wlać śmietankę, podgrzewać na małym ogniu i rozpuścić ciągle mieszając. Kiedy masa będzie miała jednolitą konsystencję, dodać rodzynki, posiekaną skórkę pomarańczową. Masę rozsmarować na cieście, udekorować.



**Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.**



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · [www.oetker.pl](http://www.oetker.pl)  
E-Mail: [serwis@oetker.pl](mailto:serwis@oetker.pl) · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)