



© Jiří Poláček

Zajíci

300 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 1/2 lžičky prášku do pečiva, 220 g másla, 2 žloutky, 2 lžíce vody, pikantní marmeláda, čokoládová poleva tmavá nebo bílá, barevný cukrový máček

Mouku smícháme s oběma cukry a práškem do pečiva, rozdrobeným máslem, přidáme žloutky, 2 lžíce vody a zpracujeme těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme v chladu rozležet. Pak těsto vyválíme na pomoučeném vále, vykrájíme z něj zajíčky nebo jiné tvary, položíme je na plech vyložený pečicím papírem a v předehřáté troubě zvolna (asi 20 minut) upečeme. Vychladlé slepíme marmeládou. Uděláme na nich rozehřátou čokoládovou polevou nepravidelně skvrny, ještě nezaschlé je posypeme cukrovým máčkem a vyznačíme oči a čumáček.