

# Hrnečkový beránek

## Postup přípravy

Vejsce rozkvedláme v mléce.

Mouku smícháme s kypřícím práškem, solí, vanilkovým a krupicovým cukrem a citronovou kůrou.

Mléko s vejci nalijeme do sypké směsi, přilijeme olej, rum a utřeme hladké těsto.

Těsto nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy.

Vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 40 - 50 minut.

Dobu pečení si každý přizpůsobí podle pečení trouby.

Upečeného beránka vyndáme z trouby a necháme formu vychladnout.

Teprve potom hrnečkového beránka vyklopíme a potřeme čokoládou nebo citronovou polevou či jen pocukrujeme.

Na krk uvážeme beránkovi mašli.

Hrnečkového beránka podáváme jako výborný tradiční moučník na sváteční velikonoční stůl.

## Co je potřeba na těsto:

0,5 hrnku oleje

1 špetka soli

2 ks vejce

2 polévkové lžíce rumu

1 hrnek mléka

1 balíček vanilkového cukru

1 špetka citronové kůry

2,5 hrnku polohrubé mouky

Podle potřeby: tuk na vymazání a mouka na vysypání beránkové formy

