

# Velikonočni zajec iz kvašenega testa

3 kosov



Potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



## Sestavine:

### Kvašeno testo:

500 g gladke moke  
1 zavitek Dr. Oetker Kvasa  
70 g sladkorja  
1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja  
1 žlička kardamoma  
1 jajce (velikost M)  
1 zvrhana žlička soli (čajna)  
0,25 l mleka (mlačno 25 °C)  
100 ml olja (jedilnega)

### Za dekoracijo:

6 rozin  
1 jajce

## 1 Kvašeno testo:

Moko presejte v mešalno posodo, dodajte suhi kvas in dobro premešajte. Ostale sestavine dodajte po zgoraj zapisanem vrstnem redu in vse skupaj z ročnim mešalnikom (metlici za gnetenje) zgnetite v gladko testo.

Testo pokrijte in pustite vzhajati na toplem, dokler se volumen testa ne podvoji.

- 2 Vzhajano testo sploščite ter ga z leve in desne strani gnetite v smeri proti sredini, zatem ga razdelite na tri enake dele. En del testa razpolovite in iz ene polovice oblikujte približno 11 cm dolg oval ter ga položite na pekač. Od druge polovice vzemite tri koščke v velikosti češnjevih koščic za zajčkov gobček in jih shranite za kasneje. Preostanek testa razdelite na štiri kose. Iz enega kosa izoblikujte kroglo, jo sploščite in kot glavo položite k ovalu. Sedaj iz treh manjših koščkov testa oblikujte kroglice, jih sploščite in jih z rahlim pritiskom položite na glavo kot gobček. Preostale tri kose testa razpolovite. Štiri polovice izoblikujte v krogle in jih kot tačke položite k ovalu (slika 1).

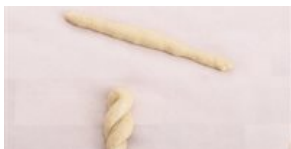


© Dr. Oetker d.o.o. · J. Lončara 9a · 10090 Zagreb · www.oetker.si

E-Mail: service@oetker.si

---

Iz preostalih polovic testa oblikujte približno 25 cm dolga valjčka. Valjčka razpolovite in polovici spletite ter kot ušesa položite k zajčkovi glavi. Vsakemu zajčku iz dveh rozin naredite še oči (slika 2). Iz preostalih dveh kosov testa po enakem postopku naredite še dva zajčka.



- 3 Zajčke pustite vzhajati na toplem približno 20 minut. Razžvrkljajte jajce in z njim premažite zajčke.

Segrejte pečico in namestite pekač na sredino pečice.

**Električna pečica pribl. 180 °C**  
**Pečica na vroči zrak pribl. 160 °C**  
**Čas peke: pribl. 20 Minute**

