

Húsvéti nyuszikalács sütés



Hozzávalók:

- 80 dkg liszt
- 2 db tojássárgája
- 160 ml langyos tej
- 2 dkg élesztő
- 13 dkg cukor
- 8 dkg felolvasztott vaj
- só
- néhány szem mazsola



Elkészítés menete:

Fél deci langyos tejhez hozzáöntünk egy kevés cukrot és felfuttatjuk benne az élesztőt. A lisztet összekeverjük a maradék cukorral, hozzáadjuk a tojássárgáját, a felfutott élesztőt, a csipetnyi sót, a felolvasztott vaját, valamint a maradék tejet, majd összegyúrjuk a hozzávalókat egy tésztává.

Fóliát teszünk rá és meleg helyen legalább fél órát pihentetjük.

Ha megkelt a tészta, megformázzuk belőle a nyuszi testét, fejét és egy aprócska darabból a farkát is, szemnek mazsolát használunk. A tészta tetejét tojássárgájával lekenjük. A tepsibe sütőpapírt teszünk, a 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük a nyuszikalácsot, 20 perc alatt megsülnek.





A nyuszikalácsot Ollárné Zubor Beatrix (Zalai Dödölle Manufaktúra) készítette.

Az oktatóanyagot Pozvai Andrea a Keresztury Dezső VMK – Gébárti Regionális Népi Kézműves Alkotóház munkatársa állította össze.