

Medový beránek s tvarohem

Kynuté těsto:

- 300 g hladké mouky
- 15 g čerstvého droždí
- 50 g medu
- 120 g mléka
- 60g rostlinného oleje
- 2 žloutky
- citronová kůra
- špetka soli

Do mísy dejte prosátou mouku se solí a citronovou kůrou. Droždí rozmíchejte s medem na hladkou kašičku, zalejte vlažným mlékem, přidejte žloutky, olej a dobře promíchejte. Celou směs vlijte do mísy s moukou a vypracujte hladké, trochu tužší těsto. Zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě dostatečně vykynout.

Tvarohová náplň:

- 250 g jemného tvarohu v kostce
- 50 g cukru krupice
- 1 lžičce vanilkového cukru
- 1 žloutek
- rozinky máčené v rumu (dle chuti)

Všechny suroviny dejte do misky a dobře promíchejte. Rozinky přidejte až na konec, případně zcela vynechejte.

Dokončení:

- 1 vejce
- mléko
- lžičce medu
- 15-20 g másla

Plech vyložte pečícím papírem, vajíčko prošlehte s malým množstvím mléka a odložte stranou.

Z vykynutého těsta oddělte asi dvě třetiny a vyválejte na lehce pomoučněné ploše na užší a delší plát. Pomažte ho většinou tvarohové náplně (asi 2 lžičce si nechte stranou) po celé ploše a po delší straně stočte do rolády. Pomocí nitě rozkrájejte roládu na "šneky" a klad'te do středu plechu v malých rozestupech na pečící papír do kruhu.

Ze zbývající třetiny těsta udělejte nožičky, hlavu a rohy beránka. Naplňte je zbylou tvarohovou náplní. Do hlavy beránka vpíchněte dvě rozinky jako oči. Zakryjte utěrkou a nechte ještě asi 15 minut odpočinout. Mezitím si předehřejte troubu na 190 stupňů,

Celého beránka pomažte připraveným vajíčkem a dejte péct do vyhřáté trouby zhruba na 20 minut.

Máslo rozpustěte, přidejte med a dobře promíchejte. Touto směsí ihned po upečení celého beránka pomažte a nechte zcela vychladnout.