

MAZUREK

Składniki: 180g mąki, 50g cukru pudru, 50g masła, szczypta soli, jajko, cytryna, dżem, owoce, bakalie



1. Wymieszaj mąkę z cukrem pudrem i masłem.



2. Zrób dołek, wbij jajko, dodaj sól i zagniataj.



3. Zagniataj, by ciasto nie lepiło się za bardzo do rąk.



4. Zawiń w folię i odstaw na około 30 minut do lodówki.



5. Ciasto wyjmij z lodówki i wałkuj na duży prostokąt. Przetnij na dwa mniejsze prostokąty. Z resztek ciasta wytnij kwiatki.



6. Kwiatuszki ułóż na brzegu, lekko dociskając.



7. Powierzchnię ciasta nakłuwaj widelcem. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz około 15–17 minut.



8. Zrób lukier zmieszany z sokiem z cytryny.



9. Posmaruj ciasto dżemem i polej lukrem.



10. Na mokrym lukrze ułóż owoce lub bakalie. Twórz różne wzory.
Włóż ciasto do lodówki na 30 min.

SMACZNEGO!

MAZUREK

Ingredients: 180g flour, 50g powdered sugar, 50g butter, a pinch of salt, 1 egg, 1 lemon, jam, nuts and dried fruit.

1. Mix the flour with powdered sugar and butter.
2. Make a hole, break the egg, add some salt and knead all.
3. Knead the dough so that it doesn't stick to hands.
4. Wrap it in foil and leave for about 30 minutes in the fridge.
5. Remove the dough from the fridge and roll out in a shape of a large rectangle. Cut into two smaller rectangles. From the remaining dough, cut flowers.
6. Put flowers on the edge of the cake, gently pressing.
7. Prick the surface of the dough with a fork.

Put it into preheated to 200° C oven and bake for about 15-17 minutes.

8. Make a glaze by mixing powdered sugar with lemon juice.
9. Put jam on the dough and pour the glaze.
10. Decorate with dried fruit and nuts. Put the dough in the fridge for 30 minutes.

Enjoy your meal!

MAZUREK

Zutaten: 180 g Mehl, 50 g Puderzucker, 50 g Butter, eine Prise Salz, Ei, Zitrone, Marmelade, Obst, Nüsse und getrocknete Früchte.

1. Das Mehl mit Puderzucker und Butter zusammenmischen.
2. Ein Loch im Mehl machen, das Ei darauf geben, das Salz hinzufügen und kneten.
3. Knete den Teig so lange bis die Hände sauber sind.
4. Wickel den Teig in Folie und lege ihn für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
5. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn zu einem großen Rechteck aus. Schneide in zwei kleinere Rechtecke. Aus dem Rest von dem Teig mach Blümchen.
6. Leg die Blümchen auf dem Rand von dem Rechteck und drücke sie sanft.
7. Die Oberfläche des Teiges mit einer Gabel mehrmals einstechen. In den bis 200 ° C vorgeheizten Ofen geben und ca. 15-17 Minuten backen.
8. Mach Zuckerguss und mische ihn mit Zitronensaft.
9. Lege auf den Teig Marmelade und darauf Zuckerguss.
10. Leg auf den nassen noch Zuckerguss Obst oder Rosinen oder getrocknete Südfrüchte. Erstelle verschiedene Muster. Den fertigen Kuchen in den Kühlschrank für 30 Minuten stellen.

Guten Apetit!