# Recept na velikonoční mandlová sluníčka

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/recept-na-velikonocni-mandlova-slunicka.html

Upečte si veselá mandlová sluníčka a ke zdobení si jako pomocníky pozvěte své děti. Kreativitě se zde meze nekladou. Pochutnáte si a ještě se pobavíte.

## Na přípravu 20 kusů mandlových sluníček budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky
- 60 g moučkového cukru
- 50 g umletých mandlí
- 50 g másla
- 10 ks rozinek do těsta
- 1 celé vejce
- 1 čajová lžička medu
- 125 ml mléka (vlažného)
- 13 g kvasnic

## Na zdobení sluníček si připravíme

- 8-10 ks mandlí – kreativně nakrájených
- 20 ks rozinek (jsou-li velké, přepůlíme je)
- Krystalový cukr na posypání
- 4 špejle (množství záleží na vás)

## Postup přípravy mandlových sluníček

Do širší misky nadrobíme kvasnice, pokapeme je medem a posypeme jednou polévkovou lžící moučkového cukru z připraveného množství. Vše zalijeme polovinou připraveného mléka. Přikryjeme utěrkou.

Za 10 minut vše důkladně promícháme lžící, aby se kvasnice dokonale rozpustily. Povrch zasypeme rovnoměrně hladkou moukou z připraveného množství. Stačí dvě polévkové lžíce. Přikryjeme a necháme kynout půl hodiny.

**Kvásek musí udělat pěknou čepici.**

Než nám kvásek vykyne, rozehřejeme si máslo a přidáme k němu zbytek mléka. Vejce rozšleháme ponorným mixérem.

**POZOR: Máslo s mlékem nesmí být horké. Těsto by nám nevykynulo.**

Do mísy na zadělání těsta nasypeme mouku, cukr, nastrouhané mandle, překrájené rozinky. Vlijeme máslo s mlékem, kvásek a 2/3 rozšlehaného vajíčka. Zbytek si necháme na potření sluníček.

Nyní vypracujeme těsto. Tuto práci lze svěřit i kuchyňskému robotu. Hotové, vymíchané těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme lehce vykynout. Stačí 10 minut.

Připravíme si 2 plechy a na každý dáme pečící papír. Vál pomoučíme a vyklopíme na něj těsto. Těsto si rozdělíme na 20 přiměřeně stejných kousků.

**Krájení kynutého těsta mi jde nejlépe nožem na sýry.**

Z každého kousku v dlani vytvarujeme bochánek a pomocí prstů z něj vytvarujeme kolečko asi o průměru 5-6 cm. Okraje paprskovitě nastříháme kuchyňskými nůžkami.

Takto připravená sluníčka klademe na pečící papír. Mezi jednotlivými kusy ponechte mezery, sluníčka pečením nabydou.

**Každé sluníčko je originál.**

Budete-li chtít některá z nich použít jako ozdobu velikonočního stolu, položte pod střed tvaru špejli. Ta se krásně zapeče do těsta. Sluníčka necháme půl hodiny kynout. Zapneme si troubu na 180 °C.

Sluníčka potřeme rozšlehaným vajíčkem a dozdobit je můžeme dle vlastní fantazie rozinkami, mandlemi, oříšky nebo mákem. Nakonec je posypeme krystalovým cukrem. Vložíme plech do trouby zahřáté na 180°C a pečeme 20 minut.

Z každého upečeného plechu se na vás budou doslova smát veselá a báječně chutnající mandlová sluníčka.

Sluníčka, která budou mít zapečenou špejli, můžete na ozdobu zapíchnout mezi zelené osení, upravit jako dekoraci do malé vázy, či použít do jakékoli velikonoční dekorace. **Sluníčka jsou vhodná i jako velikonoční dárek.**

**Tak se do nich pusťte a všem přeji veselé velikonoce.**