

## Velikonoční Jidáše

### Potřebujeme:

#### Na těsto:

300 g hladké mouky  
200 g polohrubé mouky  
70 g rozešátého másla  
2 žloutky  
300 ml mléka  
1 vrchovatá polévková lžíce sypkého sladidla 4:1  
(na bázi steviol-glykosidů, na bázi acesulfamu K, na bázi sukralózy – STARLinea)  
1/2 kostky droždí  
1 malá lžička soli  
nastrouhaná kůra z půlky citrónu

#### Na potření:

vejce na potření  
2 lžíce medu  
1 lžíce másla

#### Postup:

1. Suroviny odměříme do mísy a uhněteme hladké nelepivé těsto.
2. Mísu s dobře rozpracovaným těstem přikryjeme fólií a na teplém místě necháme asi hodinu kynout.
3. Poté těsto vyklopíme, rukama propracujeme a rozdělíme na 24 dílků (vejdou se na dva plechy), ze kterých vyválíme tenké proužky.
4. Vytvarujeme "uzlíky", holubičky a jiné typické tvary, které potřeme vajíčkem a necháme ještě 20 min dokynout.
5. Pečeme na 190°C asi 15 min.
6. Med ohřejeme, rozpustíme v něm máslo a touto směsí potíráme ještě horké jidáše.



**TIP:** Namísto sladidla 4:1 můžete použít např. **Sorbit se sacharinem**. Toho je pak potřeba použít 4 vrchovaté lžíce.