KRUCHE CIASTO : 500 g mąki krupczatki, 250 g tłuszczu (najlepiej mieszany w równych ilościach: masło i smalec), 3 żółtka, 1 jajko, 50 g cukru pudru;
POMADA ŚMIETANOWA : po 1/2 szklanki kwaśnej śmietany i słodkiej śmietanki, 2 szklanki cukru, 20 g cukru waniliowego;

DO PRZYBRANIA : 200 g kolorowych drażetek (lentilki) lub kolorowe owoce kandyzowane;

Przygotować **kruche ciasto**: mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z tłuszczem i cukrem pudrem na "piasek". Dodać żółtka, jajko i szybko zagnieść gładkie ciasto. Odstawić na 30 minut do lodówki (można zamrozić - max. 6 tygodni). Po wyjęciu odłożyć trochę ciasta na wałeczki do podwyższenia brzegów mazurka, a resztę rozwałkować na dwa prostokątne lub kwadratowe placki grubości 0,5 cm. Uformować wałeczki (można ozdobnie powycinać radełkiem lub karbowaną blaszką umieścić je na brzegach mazurków. Ciasto piec 15-20 minut w piekarniku o temperaturze 220 stopni C.

Przygotować **pomadę**: do dużego rondelka wlać śmietanę, wsypać cukier, cukier waniliowy i gotować na małym ogniu, stale mieszając, przez 11 minut. Po zdjęciu z ognia chwilę ucierać drewnianą łyżką. Jeszcze ciepłą pomadę wylać na ostudzony placek.

Po całkowitym wystudzeniu ozdobić mazurek kolorowymi drażetkami lub kandyzowanymi orzechami.

Przepis własny