

Biskupský chlebiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Rum 0.5 dl
- Olej 1.5 hrnek
- Vejce 3 ks
- Cukr krupicový 1.5 hrnek
- Mrkev - strouhaná 3 hrnek
- Hladká mouka 3 hrnek
- Sůl 1 lžička
- Skořice 2 lžička
- Rozinky 1.5 hrnek
- Jedlá soda 2 lžička
- Kandované ovoce 1 balíček
- Ořechy mleté 1.5 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mrkev očistíme a nastrouháme na tenké nudličky.

V míse ušleháme cukr s vejci a olejem. Prosátou mouku a sodu přisypeme do našlehané směsi a nakonec přidáme rum, ořechy, mrkev, kandované ovoce, rozinky, skořici a sůl.

Směs dáme do vymazaného a kokosem vysypaného pekáčku nebo formy na srnčí hřbet a pečeme asi 40–45 minut. Vychladlý biskupský chlebíček nakrájíme a ozdobíme šlehačkou.