

Švýcarská mňamka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- máslo 125 g
- cukr krupice 125 g
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 300 g
- vlašský ořech mletý 150 g
- kypřicí prášek 1 balíček
- mletá skořice 1 lžička
- perníkové koření 1 lžička
- sůl 1 špetka
- džem 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny ingredience kromě marmelády dáme do mísy a robotem je zpracujeme v těsto, mouku přidáváme postupně. Těsto ještě lehce zpracujeme ručně. Oddělíme menší část na ozdoby a rozválíme je na plech vyložený pečicím papírem, okraje trošku zvýšíme. Na těsto rozetřeme silnější

vrstvu džemu. Z odděleného těsta vykrajujeme tvořítkem různé malé tvary a klademe je na džem. Pečeme asi 30 min.