

Malinovo - ostružinové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 16

- Tuk na pečení 200 g
- Cukr krupice 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 400 g
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Mléko 160 ml
- Maliny a ostružiny podle chuti 1 hrnek
- Cukr moučka 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Tuk vymícháme s cukry. Postupně přidáme žloutky a šleháme. Vmícháme mouku s práškem do pečiva, solí a mlékem. Těsto rozetřeme na plech, nahoru rozložíme ovoce a pečeme při 200°C asi 35 minut.

Z bílků ušleháme sníh, postupně vmícháme cukr. Hmotu namažeme na moučník a pečeme 5 - 10

minut.