

Marmeládové řezy s citronovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 3 ks
- Práškový cukr 150 g
- Marmeláda meruňková 30 g
- Máslo 80 g
- Mléko 2 dl
- Hrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Ořechy 80 g
- **CITRONOVÁ POLEVA**
- Bílek 1 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce, cukr, marmeládu a rozpuštěné máslo vymícháme do pěny, přidáme mléko, mouku smíchanou s práškem do pečiva, polovinu mletých a polovinu posekaných ořechů a promícháme. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě pomalu upečeme. Upečené a vychladlé polijeme citronovou polevou, a jakmile zaschne, rozkrájíme na řezy.

CITRONOVÁ POLEVA

Bílek s cukrem a citronovou šťávou vymícháme v hustou polevu.