

Rebarborová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- máslo 200 g
- cukr moučka 200 g
- vejce 3 ks
- hladká mouka 400 g
- kypřicí prášek 1 ks
- rebarbora špetka soli 1 ks
- trocha cukru 500 g
- **Drobenka**
- máslo 2 lžíce
- cukr krupice 2 lžíce
- skořice 1 lžička
- polohrubá mouka 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Máslo vyšleháme s cukrem a vejci, přidáme mouku, kypřicí prášek a špetku soli. Vypracujeme těsto. Plech vymažeme tukem a placku z těsta na něj rozprostřeme. Rebarboru oloupeme a nakrájíme na plátky, smícháme s trochou cukru a poklademe na placku. Nakonec vše zasypeme drobenkou. Pečeme při 180 °C asi 40 minut.