

Meruňkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka polohrubá 2.5 hrnek
- cukr krupice 2.5 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- mléko 2 hrnek
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- dle chuti meruňky 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- dle potřeby strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vejce, cukr a olej ušleháme do pěny. Přidáme mléko, mouku s práškem do pečiva a vypracujeme těsto.

Polovinu nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Krátce zapečeme v předehřáté troubě. Potom plech s těstem vyjmeme, poklademe meruňkami, které hned posypeme vanilkovým cukrem a strouhankou, a nahoru nalijeme druhou část těsta. Nevadí, když těsto nezakryje úplně všechno ovoce.

Moučník ještě dál pečeme zhruba 40 minut.