

Rozmarýnové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Sušené kandované ovoce 220 g
- Nasekané vlašské ořechy 170 g
- Hladká mouka 150 g
- Hnědý cukr 120 g
- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Rozmarýn nasekaný 1 lžíce
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Loupané mandle 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

V míse utřeme cukr a vejce do pěny, přidáme smetanu a mouku s kypřícím práškem. Nakonec do těsta zamícháme kandované a sušené ovoce překrájené na menší kousky a nasekané rozmarýnové lístky.

Formu na biskupský chlebíček vyložíme papírem na pečení, těsto do ní nalijeme a na povrchu ozdobíme loupánými mandlemi. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C asi 45 minut.

Hotový moučník vyklopíme a na mřížce necháme vychladnout. Krájíme na řezy.