

Nedělní řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Strouhané ořechy 1 hrst
- Skořicový cukr 1 balíček
- Rum 1 ks
- Jablko 4 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 200 ml
- Tvaroh 2 ks
- Cukr krupice 3 hrnek
- Hera 120 g
- Hladká mouka 300 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr krupice 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Všechny ingredience na těsto smícháme a vypracujeme. Pokud těsto bude ještě sypké, tak přidáme více mléka. Vyválíme a dáme na pekáč 30 x 40 cm, který jsme vyložili pečícím papírem.

Pak ušleháme tvaroh s mlékem, cukrem a vejci a nalijeme na těsto. To vše posypeme nahrubo

nastrouhanými jablky, cukrem, ořechy a zakapeme rumem.

Nedělní řez pečeme asi 20 - 30 minut v troubě na 180 °C.