

Skořicový šnecci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- rozinky 2 lžíce
- skořicový cukr 4 lžíce
- mléko 2 lžíce
- listové těsto 1 balíček
- sekané ořechy 2 lžíce
- **na potřeni**
- vejce 1 ks
- **poleva**
- citronová poleva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Postup přípravy receptu

Listové těsto vyválíme na delší obdélník. Ten potřeme mlékem, posypeme skořicovým cukrem, ořechy, rozinkami a těsto svineme do rolády. Vineme delší stranou dovnitř.

Ze skořicové rolády krájíme nožem silnější kolečka, která rozložíme na lehce vymaštěný plech řeznou stranou dolů. Skořicové šnečky potřeme rozšlehaným vejcem, vložíme do vyhřáté trouby a pečeme

při vyšší teplotě asi 20 minut. Mezitím připravíme citronovou nebo rumovou polevu.

Horké skořicové šnečky potřeme připravenou polevou a necháme ztuhnout.