

Nenáročné cukroví s troškou rumu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- rybízová marmeláda 1 ks
- **těsto**
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 450 g
- rum 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 300 g
- cukr moučka 150 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Suroviny na těsto dobře promícháme (máslo by mělo být pokojové teploty) a necháme na 2 hodiny odpočinout.

Z těsta vyválíme slabý plát a vykrajujeme cukroví.

Připravené cukroví dáme péct v předehřáté troubě na 170 °C na plechu vyloženém papírem asi na 12 minut.

Nenáročné cukroví s troškou rumu můžeme potřít marmeládou a poslepovat s nenatřeným kouskem cukroví. Nenáročné cukroví s troškou rumu pocukrujeme a můžeme podávat, krásně dozdobí vánoční stůl.

Porce záleží na vykrajovátkách, které použijeme.