

Židovský mandlový chlebíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 3 ks
- slunečnicový olej 0.75 hrnek
- citronová kůra 0.5 lžička
- sekané vlašské ořechy 0.75 hrnek
- solamyl 2 lžíce
- mletá skořice 1 lžička
- sekané mandle 1 hrnek
- sůl 0.5 lžička
- cukr krupice 1 hrnek
- hladká mouka 2 hrnek
- citronová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V míse si vyšleháme 3/4 hrnku cukru, olej a vejce. Přidáme citronovou kůru, šťávu, sůl, skořici. Poté vmícháme mouku a solamyl. Nakonec ještě přidáme mandle a vlašské ořechy. Těsto zakryjeme folií a dáme do lednice na hodinu.

Plech vyložíme pečícím papírem, vyndáme těsto z lednice a potřeme si ruce trochou oleje. Z těsta vytvarujeme na plechu dva kvádry jako chlebíčky a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 30 minut.

Vyndáme z trouby a necháme na 10 minut vychladnout. Poté chlebičky krájíme na plátky asi 1,5 - 2 cm tlusté. Plátky obalíme ve zbylé 1/4 hrnku cukru a pokládáme zpět na plech nakrojenou stranou dolů. Vložíme do trouby a pečeme ještě na 10 - 20 minut. Čím déle v troubě zůstanou, tím budou křupavější. Plátky ale nesmíme přepéct.

Židovský mandlový chlebiček podáváme s bílou kávou či čajem.