

Rebarborová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 9

- Máslo 200 g
- Cukr moučkový 200 g
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 400 g
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Rebarbora 500 g
- Cukr 1 lžíce
- **Drobenka**
- Máslo 2 lžíce
- Cukr krupice 2 lžička
- Skořice mletá 1 lžíce
- Polohrubá mouka 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Máslo vyšleháme s cukrem a vejci, přidáme mouku, kypřicí prášek a špetku soli. Vypracujeme těsto. Plech vymažeme tukem a placku z těsta na něj rozprostřeme.

Rebarboru oloupeme a nakrájíme na plátky, smícháme s trochou cukru a poklademe na placku.

Nakonec vše zasypeme drobenkou.

Pečeme při 180°C asi 40 minut.