

# Badyánové slepované

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **Těsto**

- Hladká mouka 200 g
- Máslo, Hera 80 g
- Moučkový cukr 100 g
- Vejce 1 ks
- Čajové pečivo 1 lžička
- Citronová kůra 1/2 1 lžička
- Mleté vlašské ořechy 60 g
- Umletá hvězdička badyánu 1 ks
- Hladká mouka na vál 1 hrst

- **Náplň, ozdoba**

- Pikantní džem ( rybízový, malinový ) 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Citronová šťáva 1 ks
- Voda 1 lžíce
- Barevné ozdobičky, peličky 35 ks

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem a máslem, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, ořechy, mletý

badyán, citronovou kůru, vejce a vypracujeme těsto. Hmotu rozválíme na pomoučněném vále, vykrajujeme kolečka nebo čtverečky, které pečeme na plechu s pečícím papírem dorůžova. Cukroví necháme vychladnout, pak ho slepujeme džemem a zdobíme citronovou polevou, barevnými ozdobičkami a cukrátky.

Počet: 35 ks

Cena cca: 120 Kč