

Řezy s marcipánovou drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- listové těsto 500 g
- vejce 1 ks
- rybízová marmeláda 100 g
- meruňky 1 plechovka
- **drobenka**
- hladká mouka 100 g
- krupicový cukr 50 g
- marcipánová hmota 80 g
- máslo 70 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto rozválíme na 30*40. Rozřízneme na dva díly 30*20cm. Z každého dílu odřízneme po delší straně dva proužky silné asi 2,5cm. Zbylé pruhy těsta dáme na plech s pečícím papírem a okraje potřeme vejcem. Na okraje položíme odříznuté proužky a znovu potřeme vejcem.

Mouku, cukr a marcipán a máslo prohněteme.

Řezy potřeme marmeládou a doplníme meruňkami. Vše bez okrajů posypeme drobenkou. Pečeme na 200 asi 30 minut.