



Citrónovo-makový chlebíček

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a třtinovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme máslo, smetanu, kůru, šťáva a mouku smíchanou s mákem, kypřicím práškem a solí a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 50 minut

- 2 Chlebíček necháme vychladnout a vyklopíme z formy.
- 3 Polevu připravíme s vodou podle návodu na obale a potřeme jí povrch chlebíčku.
- 4 Dozdobíme plátky citrónu.

Přísady::

Na těsto:

4 ks vejce
230 g moučkový cukr
1 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker
80 g máslo rozpuštěné
125 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
citrónová šťáva z jednoho citrónu
170 g hladká mouka
10 g 100% Mák mletý Dr. Oetker
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl

Na polevu:

1 balíček Poleva v prášku citrónová příchutí Dr. Oetker
3 PL voda

Na ozdobení:

1 ks citrón na plátky (chemicky neošetřený)

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na biskupský chlebíček (30 x 11 cm)

