



# Mandloví šneci s marcipánem

asi 20 porcí



snadná příprava

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta nadrobíme droždí s cukrem do misky, přidáme mouku, zalijeme vlažným mlékem a necháme pár minut na teplém místě vzejít kvásek
- 2 Do velké mísy nasypeme mouku, cukr a sůl, přidáme vejce, připravený kvásek, rozehřáté a zchladlé máslo a přilijeme mléko. Vařečkou vypracujeme hladké těsto, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi půl hodiny kynout.
- 3 Marcipán nastroháme nahrubo, přidáme cukr a vodu a vidličkou vymícháme hladkou pastu.
- 4 Těsto přeneseme na pracovní plochu a rozválíme na plát silný asi 1 cm. Pomocí stěrky potřeme marcipánovou pastou až ke krajům a srolujeme do rolády.
- 5 Roládu nakrájíme na širší proužky (asi 2 cm), které klademe na plech vyložený papírem na pečení. Rozšleháme bílek se třemi kapkami aroma, kousky potřeme a posypeme mandlovými lupínky. Necháme asi 10 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 30 minut**

## Přísady::

### Na těsto:

- 1 balení Droždí pekařské čerstvé Dr. Oetker
- 1 zarovnaná PL cukr
- 2 PL hladká mouka
- 100 ml mléko polotučné vlažného
- 500 g hladká mouka
- 35 g cukr
- sůl
- 3 ks vejce
- 125 g máslo rozpuštěného
- 150 ml mléko polotučné vlažného

### Na náplň:

- 1 balení Marcipán Dr. Oetker
- 2 PL moučkový cukr
- 3 PL voda vlažné

### Na ozdobení:

- 1 ks bílek
- Aroma mandlové Dr. Oetker kapky
- mandle plátky

### Ještě potřebujeme:

- plech na pečení





Tip:

- Do marcipánové hmoty můžeme přidat nasekané oloupané mandle nebo oříšky.

