



Ořechové kostky

asi 16 kusů



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s mandlemi, kypřícím práškem, solí, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo, vejce a mléko a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 × 40 cm, který přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Plát necháme vychladnout. Poté plát rozdělíme na polovinu.
- 3 Na přípravu náplně v míse smícháme ořechy s cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme rum a vodu a vymícháme. Náplň rozetřeme na polovinu plátu a druhým plátem zakryjeme. Nakrájíme na kostky a posypeme moučkovým cukrem.

Přísady::

Na těsto:

160 g hladká mouka
70 g mandle strouhané
1 zarovnaná KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl
70 g cukr
0,5 balíčku Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g máslo změkklé
1 ks vejce
2 PL mléko polotučné

Na náplň:

100 g ořechy vlašské strouhané
100 g moučkový cukr
0,5 balíčku Vanilínový cukr Dr. Oetker
3 PL rum
voda

Na posypání:

1 PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

