



# Rumové hruštičky s karamellem

asi 6 porcí



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Na dezert:

6 kusů hrušky  
400 g listové těsto  
2 balíčky Třtinový cukr s rumovou  
příchutí Dr. Oetker

### Na potřetí:

1 ks vejce  
1 balíček Třtinový cukr karamelový  
Dr. Oetker

### Na omáčku:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
800 ml mléko plnotučné  
45 g cukr

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu dezertu hrušky omyjeme, oloupeme, rozkrojíme a zbavíme jadřinců. Listové těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme plát. Plát nakrájíme na 12 stejných pruhů. Do dírek od jadřinců nasypeme třtinový cukr s rumovou příchutí. Každou polovinu hrušky zabalíme do pruhu z listového těsta. Přechnívajícím těsto odřízneme a vytvoříme z něj lístečky. Hrušky a lístečky nanese na plech vyložený papírem na pečení. Do těsta uděláme ostrým nožem asi 4 zářezy a pomocí štětce nebo mašlovačku je potřeme rozšlehaným vejcem. Povrch posypeme třtinovým cukrem karamelovým. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme do zlatova.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Na přípravu omáčky uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale, jen s více mléka, aby byl řidší. Omáčku podáváme k dezertu vlažnou.

