



Skořicová klubíčka

80 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

300 g hladká mouka
2 balení Dr. Oetker Puding
příchuť Čokoláda
2 balíčky Skořicový cukr Dr.
Oetker
80 g med tekutý
200 g máslo změkklé
1 ks vejce

Na ozdobení:

Zdobení bílé Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

lis na česnek
2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s pudingem a skořicovým cukrem. Přidáme med, máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 40 minut do chladničky.
- 2 Z těsta odkrajujeme kousky, které vkládáme do lisu na česnek a protlačíme do tvaru klubíčka na plechy vyložené papírem na pečení a ozdobíme zdobením. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 15 minut

- 3 Upečené klubíčka necháme vychladnout.

Tip:

- Před pečením můžeme dát na chvíli klubíčka na plechu do chladničky, aby lépe při pečení držely tvar.

