



Vanilkovo-skořicoví šneci

asi 16 kusů



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení listové těsto (rozcvičené)

Na posypání:

50 g máslo rozehřáté

1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

50 g rozinky

Na potřeni:

1 ks vejce rozšlehané

2 PL med zahřátý

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

1 Na přípravu pečiva necháme listové pečivo asi 20 minut při pokojové teplotě, aby se nám nelámalo. Poté rozbalíme, potřeme máslem a rovnoměrně posypeme skořicovým a vanilkovým cukrem a rozinkami. Těsto zavineme a ostrým nožem nakrájíme na asi 2 cm plátky. Naneseme na plech vyložený papírem na pečení řeznou stranou dolů.

2 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 15 minut

3 Po upečení ještě horké pečivo potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky medem.

