



Citrónovo-makový chlebíček

Šťavnatý chlebíček s makom, citrónovým trstinovým cukrom, citrónovou kôrou a citrónovou polevou.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajcia s cukrom a trstinovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme maslo, smotanu, kôru, šťavu a múku zmiešanú s makom, kypriacim práškom a soľou a vymiešame dohladka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 50 minút

- 2 Chlebíček necháme vychladnúť a vyklopíme z formy.
- 3 Polevu pripravíme s vodou podľa návodu na obale a potrieme ňou povrch chlebíčka.
- 4 Dozdobíme plátkami citróna.

Prísady::

Na cesto:

4 ks vajce
230 g cukor práškový
1 balíček Trstinový cukor citrónový Dr. Oetker
80 g maslo rozpustené
125 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
šťava z 1 citróna
170 g múka hladká
10 g mak mletý
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
soľ

Na polevu:

1 balíček Poleva v prášku aróma citrón Dr. Oetker
3 PL voda

Na ozdobenie:

citrón chemicky neošetrený na plátky

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
forma na biskupský chlebíček (30 x 11 cm)

