

Babiččin ořechový chlebíček

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

7,5 dkg cukru

25,5 dkg měkkého másla

1 rovná lžička prášku do pečiva

4 vejce

10 dkg jemně nasekaných lískových jader

20 dkg hladké mouky

1 balíček vanilkového cukru

Na povrch chlebíčku ::

15 dkg lehce pražených lískových jader

5 lžic rumu

Těsto::

4 lžíce meruňkové marmelády

10 dkg čokolády na vaření

Postup

Do hlubší mísy dáme jemně nasekané oříšky, které lehce utřena s máslem, vejci a cukrem a posléze i s prosátou moukou s práškem do pečiva. Po lžících postupně přidáme všechny oříšky a tímto těstem naplníme vymaštěnou a vysypanou chlebíčkovou formu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při teplotě 175 - 200 °C cca 60-75 minut. Upečený horký chlebíček propíchneme na několika místech vidličkou. Po vychladnutí chlebíček vyklopíme. Přes sítko propasírujeme meruňkovou marmeládu, smícháme ji se 3 lžícemi vody a jednou necháme přejít varem. Pak do směsi přidáme trochu rumu a touto směsí potřeme očištěný chlebíček od nánosů mouky z formy. Do rozehřáté čokolády přidáme trochu rumu a potřeme směsí vrch chlebíčku. Po stuhnutí polevy nakrájíme chlebíček na jednotlivé porce, které mají na řezu krásnou mazasiku z ovoce a ořechů a podáváme.