

Rozinkové pečivo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

5046 kalorií , **10 g** cukrů , **226 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/rozinkove-pecivo>

Příprava

Změklé máslo ušleháme s moučkovým cukrem do pěny, dále přidáme vejce, žloutky, hladkou mouku a uděláme těsto. Rozinky si namočíme do rumu a dáme odležet do druhého dne, těsto dáme též odležet do druhého dne. Poté rozinky nakrájíme na menší kousky, přimícháme do těsta. Těsto vyválíme na pomoučeném vále a poté z něj vykrajujeme různé tvary a pečeme na vymazaném plechu dozlatova.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 300 g moučkového cukru
- 2 ks vajec
- 2 ks žloutků
- 3 lžíce rumu
- 250 g másla
- 1 balení rozinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny