

Čajové pečivo s vůní rumu

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

140 g	máslo
100 g	práškový cukr
100 g	tekutý med
2 ks	žloutek
	citronová kůra
	mletá pravá vanilka
1/2 balíček	prášek do pečiva
1/2 kg	hladká mouka
4 lžíce	rum



Postup přípravy

Máslo, cukr, med a žloutky umícháme, přidáme citronovou kůru, vanilku, prášek do pečiva a nakonec mouku. Pokapeme rumem, zpracujeme a vyválíme. Vykrájíme tyčinky, dáme je na plech a vložíme do trouby předehřáté na 150 stupňů Celsia, kde pečeme asi 20 minut. Vyndáme a necháme vychladnout.

Poznámka: Toto čajové pečivo můžete samozřejmě vykrajet do jiných tvarů dle potřeby, upečené slepovat oblíbenou marmeládou a poté máčet z poloviny do rozehřáté čokolády.