

„SPITZBUBEN“ (SENDVIČOVÉ SUŠIENKY S DŽEMOM)



Recept na cca 20 sendvičových
sušienok

Suroviny:

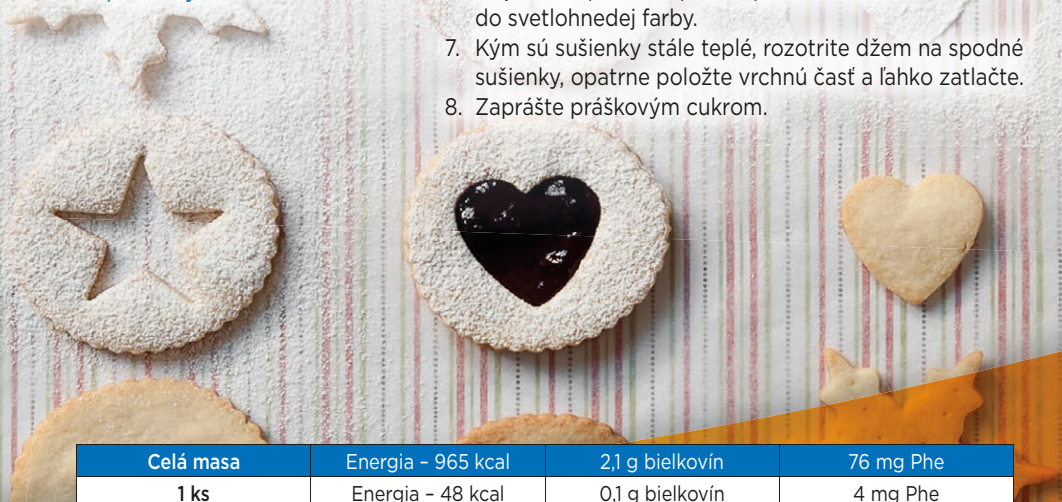
- 60 g masla
- 200 g múky **Mevalia Bread Mix**
- 2 g prášku do pečiva
- 24 g **náhradky vajec Mevalia**
- 60 ml vody
- 60 g práškového cukru

Náplň a posyp:

- cca 50 g džemu
- práškový cukor

Postup:

1. Utrite maslo dohľadka. Zmiešajte múku s cukrom, s práškom do pečiva a náhradkou vajec, pridajte k maslu s vodou a potom hnette rukou tak dlho, až sa vytvorí hladké cesto.
2. Pridajte trochu múky, ak je cesto príliš lepivé alebo pár kvapiek vody, ak je príliš suché.
3. Predhrejte rúru na 180 °C a dajte na plech papier na pečenie.
4. Posypte pracovnú plochu múkou. Na pracovnú plochu dajte časť cesta, roziahnite ho do strán, na vrchnú stranu dajte potravinovú fóliu a vyvalkajte pomocou valčeka. Uvoľnite cesto zospodu a ak je to nutné, popraste povrch múkou, aby sa cesto uvoľnilo.
5. Odstráňte potravinovú fóliu a vykrojte sušienky. Na polovici vykrojených sušienok vytvorte jeden alebo viac malých otvorov, tieto časti budú tvoriť horné časti „Spitzbuben“.
6. Dajte sušienky na papier na pečenie, uistite sa, že máte rovnaký počet spodných a vrchných kusov na jednom plechu a potom pečte 7 minút do svetlohnedej farby.
7. Kým sú sušienky stále teplé, rozotrite džem na spodné sušienky, opatrne položte vrchnú časť a ľahko zatlačte.
8. Zapraste práškovým cukrom.



Celá masa	Energia – 965 kcal	2,1 g bielkovín	76 mg Phe
1 ks	Energia – 48 kcal	0,1 g bielkovín	4 mg Phe