Brusinkovo-rozinkoví šneci

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: **8**

79 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: https://srecepty.cz/brusinkovo-rozinkovi-sneci

Příprava

Těsto rozválíme a rovnoměrně potřeme brusinkovým kompotem, posypeme rozinkami a skořicovým cukrem. Pak zamotáme v ruličku, kterou pomažeme rozmíchaným vejcem a nakrájíme na stejnoměrné kousky a poklademe na pečící papír. V rozehřáté troubě pečeme na 170°C cca 25 minut.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 2 hrsti rozinek (modré i žluté)
- 6 lžic brusinkového kompotu
- 2 skořicové cukry
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rychlovka, Rodina, Moučník