

# Mandlové stromečky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 1

**2953** kalorií , **6 g** cukrů , **153 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mandlove-stromecky>

## Příprava

Na vál prosijeme mouku, uděláme do ní důlek, přidáme cukr, mandle, skořici, do důlku vklepneme žloutek a nasekáme máslo.

Uhněteme hladké těsto, které dáme na chvíli ztuhnout do chladu. Odleželé těsto vyválíme docela natenko a vykrajujeme hvězdičky ve třech velikostech. Upečeme je ve středně vyhřáté troubě. Vychladlé slepujeme po třech, od největší do nejmenší do tvaru stromečku.

Takto slepené je necháme na tácu do druhého dne, aby marmeláda trochu ztuhla. Druhý den si umícháme rumovou polevu tak, že třeme cukr s rumem a horkou vodou, až je poleva hladká. Hvězdičky pak připravenou polevou polijeme, nejlépe to jde malou lžičkou.



### Tip k receptu

Toto těsto je dost měkké, mazlavé, určitě se musí před zpracováním nechat trochu ztuhnout v chladu. Doporučuju nenahrazovat v tomto receptu máslo Herou nebo jiným tukem.

## Ingredience

- ✓ 180 g hladké mouky
- ✓ 150 g másla
- ✓ 50 g oloupaných mletých mandlí
- ✓ 60 g cukru moučka
- ✓ 1 žloutek
- ✓ špetka skořice
- ✓ ovocná marmeláda (nejlepší je linecká směs nebo jahodová)
- ✓ Poleva: 150 g cukru moučka
- ✓ 2-3 lžičce rumu
- ✓ 2 lžičky horké vody

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví

