

č. 9

Moučník se švestkami

Ingredience:

bramborové těsto:

70g sádla, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 70g krupicového cukru, 200g pol. mouky, 100g vařených brambor ve slupce

piškotové těsto:

1 hrnek pol. mouky, 20g kukuřičného škrobu, 1 vanilkový cukr, 100 ml krupicového cukru, 1 vejce, 150 ml mléka, 50 ml oleje, 1/2 kypřicího prášku do pečiva

1 švestkový kompot, povidla, skořicový cukr

Postup přípravy:

bramborové těsto: brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Nastrouháme najemno, přidáme změkklé sádlo, vejce, cukr. Vymícháme směs a přidáváme mouku s práškem do pečiva. Vypracované těsto vyválíme a vtlačíme do vymazané pečicí nádoby, necháme vyšší okraje. Těsto lehce potřeme povidly a zalijeme piškotovými těsty, které poklademe švestkami a posypeme skořicovým cukrem.

piškotové těsto: polohrubou mouku smícháme se škrobem a práškem do pečiva, vejce vyšleháme s cukrem a olejem do pěny. Zředíme mlékem a vmícháme sypkou směs.

Moučník vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 170 °C cca 35 min.

