

Makový chlebíček s třešněmi

Suroviny

- 3 vejce
- 180 g medu
- 60 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 150 g hladké mouky
- 50 g celého máku
- špetka mleté skořice
- 300 g kompotovaných třešní (1 sklenice)

Postup

Vejce vyšleháme s medem, máslem a moučkovým cukrem. Přidáme celý mák, špetku skořice a přisypeme hladkou mouku. Nakonec vmícháme třešně (bez nálevu a pecek) a promícháme. Těsto vylijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané kulaté formy a pečeme cca 40 – 50 min. na 170 °C. V první polovině pečení je lepší zakrýt chlebíček alobalem – povrch rychle karamelizuje. Po upečení vyklopíme a pocukrujeme moučkovým cukrem.