

Řezy pro vyjíždku na saních s lískooříškovou pomazánkou Nutella®

Střední

2 h 25 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCÍ

Na náplň:

1½ hrnku vypeckovaných datlí, nakrájených
3/4 hrnku vody

Na posyp:

½ hrnku hnědého cukru
1 hrnek rozpuštěného másla
1½ hrnku ovesných vloček
2 hrnky celozrnné mouky
½ lžičky mleté skořice
½ lžičky muškátového oříšku
½ lžičky jedlé sody
½ lžičky soli

16 lžic lískooříškové pomazánky Nutella®, 1 lžíce na porci

POSTUP



1

Přehřejte troubu na-180 °C. Skleněný nebo plechový čtvercový pekáček o-velikosti 20-x-20-cm-jemně vymažte olejem a-vyložte papírem na-pečení tak, aby papír přesahoval přes okraje.

V-malém rendlíku smíchejte datle s-vodou a-na-mírném ohni nechte asi 5–10 minut slabě vřít, dokud nedojde ke-vstřebání tekutiny a-směs nezhoustne. Odložte směs stranou a-věnujte se-přípravě pospy.



2

Ve velké misce smíchejte hnědý cukr a-máslo. Přidejte ovesné vločky, mouku, koření, jedlou sodu a-sůl a-míchejte, dokud se-vše nespojí. Směs by-měla tvořit větší hrudky.

Polovinu směsi nasypte na-dno připraveného pekáčku.



3

Na posyp na-dně pekáčku rovnoměrně rozprostřete datlovou směs. Zbylý posyp nasypte na-datle a-vše zakryjte.

Pečte na-středním roštu trouby, dokud není vršek dozlatova, zhruba 35-minut. Upečený moučník nechte v-pekáčku úplně vychladnout, zhruba 1-hodinu.

4

Nakrájejte na-16-čtvercových řezů. Podávejte s-lískooříškovou pomazánkou Nutella[®], kterou namažete špachtlí Nutella[®] nebo víceúčelovým nástrojem Nutella[®] nebo libovolnou vánoční špachtlí nebo nástrojem, který máte k-dispozici. Vychutnejte si-řezy se-sklenicí mléka a-s-ovocem.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept