



## **Makový chlebíček s tvarohem a citronovou polevou**

### **Těsto na chlebíček**

4 vejce

160 g cukru krupice

80 g rostlinného oleje

250 g tvarohu ve vaničce

50 g zakysané smetany

160 g polohrubé mouky

90 g mletého máku Dr. Oetker

1 sáček Kypřicí prášek s vinným kamenem Dr. Oetker

1 sáček Citronová kůra Finesse Dr. Oetker

máslo a mouka na vymazání a vysypání formy (nebo kousek papíru na pečení)

chlebíčková forma nebo menší bábovková

Chlebíčkovou formu vymažte máslem a vysypte moukou (hrubou, polohrubou) nebo vyložte kouskem papíru na pečení.

Vejce vyšlehejte s cukrem do husté pěny, pak po částech zašlehejte olej. Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a citronovou kůrou. Při nízkých otáčkách vmíchejte střídavě moučnou směs a tvaroh se zakysanou smetanou, nakonec přidejte mletý mák. Těsto dobře stěrkou promíchejte a nalijte do připravené formy.

Dejte péct do trouby vyhřáté na 160 st. (horkovzduch) asi na 30-40 minut. Špejlí si ověřte, zda je těsto dostatečně propečené. Po vyjmutí z trouby nechte chlebíček lehce zchladnout ve formě, teprve pak opatrně vyklopte na chladicí mřížku.

### **Citronová poleva**

100 g jemného práškového cukru

20 g citronové šťávy

1 lžičce nemletého máku na ozdobu

Cukr prosejte do misky a zalijte horkou citronovou šťávou. Vymíchejte do hladké konzistence a nalijte na vychladlý chlebíček. Těsně před zatuhnutím polevy posypte mákem.