



## **Mandlový chlebíček s ořechy a sušeným ovocem**

*(vhodný i jako beránek)*

### **Těsto na chlebíček**

170 g polohrubé mouky  
160 g moučkového cukru  
130 g mandlové mouky  
130 g másla  
4 vejce „M“  
1,5 lžičky prášku do pečiva  
130 ml smetany ke šlehání 33%  
100 g ořechů (vlašské, lískové, mandle, pistácie)  
100 g sušeného ovoce (meruňky, višně, brusinky, švestky)  
máslu a hrubá mouka na vymazání

V míse utřete lehce nahřáté máslo s cukrem do pěny, postupně přidejte jedno celé vejce a tři žloutky. Následně vmíchejte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva, mandlovou mouku, smetanu, sekané ořechy a ovoce. Dobře promíchejte.

Zbývající tři bílky vyšlehejte do sněhu a opatrně vmíchejte do těsta. Těstem naplňte chlebíčkovou formu o rozměru 30x11 cm (nebo třeba formu na beránka), předem vymazanou máslem a vysypanou moukou.

Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní ohřev) asi 40-45 minut. Špejlí si ověřte, že je chlebíček propečený. Nechte chvíli chladnout ve formě, pak opatrně vyklopte na chladicí mřížku.