



HNĚTYNKY

Ingredience: Na 12 ks o průměru 12 cm: 250 g másla, 250 g cukru (bud' jen moučkový, ale někdo dává 1/2 moučkového a 1/2 jemné krupice), 3 vejce, 300 g polohrubé mouky, 1 vanilkový cukr, 2 lžíce rumu, kůra z 1/2 citronu, lžička prášku do pečiva

Na polevu: 200 g moučkového cukru, 1 lžíce horké vody, 3 lžíce rumu

Na ozdobu: cukrové kvítky, holubičky, srdíčka nebo různé perličky apod. (u nás se prodávají speciální posvícenské ozdoby). Je možné ozdoby také přímo na hnětynky stříkat z různě obarvené bílkové polevy.

Postup přípravy: Máslo a vejce vyndáme z ledničky cca 1-2 hodiny předem, aby měly pokojovou teplotu. Rozměklé máslo utřeme s cukrem do pěny a postupně přidáváme žloutky. Poté vmícháme rum, vanilkový cukr a citronovou kůrou. Nakonec opatrně přidáme z bílků ušlehaný sníh a mouku, smíchanou s práškem do pečiva. Kulaté formičky na hnětynky (u nás se prodávají jako formičky na pizzu) vymažeme máslem či olejem a vysypeme hrubou moukou. Lžící do nich opatrně dáme těsto - tak do 1 cm výšky. Při pečení se těsto rovnoměrně rozteče a trochu vyskočí, peče se v troubě předehřáté na cca 150 °C asi půl hodiny. Na prochladlé se natře rumový led (poleva) a zdobí se cukrovými ozdobami.

