# Čajové pečivo s vůní rumu

Časová náročnost: 45 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 140 g | máslo |
| 100 g | práškový cukr |
| 100 g | tekutý med |
| 2 ks | žloutek |
| | citronová kůra |
| | mletá pravá vanilka |
| 1/2 balíček | prášek do pečiva |
| 1/2 kg | hladká mouka |
| 4 lžíce | rum |

## Postup přípravy

Máslo, cukr, med a žloutky umícháme, přidáme citronovou kůru, vanilku, prášek do pečiva a nakonec mouku. Pokapeme rumem, zpracujeme a vyválíme. Vykrájíme tyčinky, dáme je na plech a vložíme do trouby předehřáté na 150 stupňů Celsia, kde pečeme asi 20 minut. Vyndáme a necháme vychladnout.

***Poznámka:****Toto čajové pečivo můžete samozřejmě vykrajovat do jiných tvarů dle potřeby, upečené slepovat oblíbenou marmeládou a poté máčet z poloviny do rozehřáté čokolády.*