

na těsto (na 24 kusů):

225 g hladké (špaldové) mouky
125 g rostlinného tuku na pečení (Rama, Hera)
100 g rostlinné šlehačky
špetka soli
(2 polévkové lžíce cukru)

na náplň:

150 g mletých ořechů
75 ml rostlinného mléka
špetka vanilky
75 g moučkového cukru
1 až 2 polévkové lžíce rumu

Tuk nakrájíme na kostičky a s ostatními surovinami uhněteme těsto, které necháme uležet nejméně půl hodiny v chladu. Mezitím si všechny suroviny na náplň kromě rumu svaříme za stálého míchání do zhoustnutí a necháme ji vychladnout, teprve pak do náplně vmícháme rum.

Vychlazené těsto rozdělíme na 3 části. Každou část rozválíme do kruhu a rozkrojíme na 6 výsečí. Podle potřeby ještě válečkem upravíme tloušťku těsta i tvar výseče. Na širší část nanese 2 až 3 lžičky náplně, přehneme ze stran špičky přes náplň a stočíme do rohlíčku. Klademe na pečicí podložku na plech a pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut při 180 °C, každopádně do zlatavé barvy na povrchu. Teplé můžeme potřít trochou rozpuštěného tuku s rumem a sypat moučkovým cukrem.

Tip: Výborné jsou také s makovou náplní zahuštěné strouhanými ořechy nebo zamotané jen s kouskem kvalitní čokolády. Určitě vyzkouším i povidla.