

2 polévkové lžíce (tmavého) krystalového 80 g drcených ovesných vloček
80 g strouhaných mandlí nebo lískových ořechů
špetka soli
půl sáčku (2 lžičky) prášku do pečiva
1 polévková lžíce mleté nebo drcené sušené citronové kůry
1 lžička škrobu

50 g javorového či jiného sirupu
1 polévková lžíce oleje
1 polévková lžíce rumu
35 g citronové šťávy (tj. asi z 1 citrónu)

(asi 2 polévkové lžíce kandované citronové kůry, ale nemusí být)

Nejdříve smícháme suché suroviny, pak přidáme tekuté a propracujeme těsto. Doladíme kapkou vody nebo trochou vločkové drti, aby nelepilo, ale ani nebylo drolivé. Necháme aspoň hodinu v chladnu uležet. Pak kousky těsta tvarujeme do malých bochánků (nejdříve kuličku, pak zploštíme). Pečeme při 150°C v horkovzdušné fritéze 6 minut, obrátíme a dopečeme dalších 6 minut.

Doporučuji nechat aspoň den uležet v uzavřené dóze, chutě se krásně propojí.