

Kekszes Rúd

Hozzávalók:

- 300 g Mester Háztartási Keks
- 1 dl rum
- 250 g porcukor
- 100 g vaj
- 100 g darált dió
- 1 evőkanál baracklekvár
- 50 g kakaó

Elkészítése:

A kekszet kukoricaszem nagyságúra tördeljük, leöntjük rummal és egy félórát állni hagyjuk.

A porcukrot, a vaját, a diót, a kakaót és a lekvárt jól összekeverjük.

Hozzádolgozzuk a darabos kekszet és zsírpapíron rudat formálunk belőle. Ha nagyon lágy a tészta tehetünk hozzá 1-2 evőkanál darált kekszet, ha túl kemény 1 evőkanál baracklekvárt.

Hideg helyre tesszük, és két nap múlva éles késsel szeljük.

(Nem lesz teljesen puha a tészta, a keksz ropog a fogunk között.)