

### Ingrediencie

500 g lístkového cesta, hladká múka, 1 vajcie, práškový cukor

plnka: 250 g slivkového lekváru, 50 g strúhaných piškót, 100 g posekaných orechov, 1 lyžica rumu

### Postup

V miske zmiešame lekvár s mletými piškótami. Pridáme orechy a ochutíme rumom. Dobre vymiešame.

Lístkové cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku 3 mm a pokrájame na 16 štvorcov. Do stedu každého dáme plnku a protiľahlé rožky spojíme do batôžka. Naplnené batôžky uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme vyšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 210 stupňov cca 15 minút. Vychladnuté batôžky posypeme práškovým cukrom.

