
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 150 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- twaróg waniliowy - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- migdały posiekane - 125 gramów
- rodzynki - 150 gramów
- skórka cytrynowa - 50 gramów
- rum - 20 mililitrów
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Jaja, cukier, cukier wanilinowy, twaróg, sól, rum i Kasię zmiksować na gładką masę, a następnie dodać do niej mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Do ciasta dodać bakalie i dobrze wymieszać.
3. Ciasto rozwałkować i zwinąć w roladę.
4. Ciepłe ciasto posmarować po wierzchu Kasią i grubo posypać cukrem pudrem.