

Originální linecký koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 150 g
- Mouka hladká 250 g
- Práškový cukr 150 g
- Pražené lískové oříšky 100 g
- Vejce 1 ks
- Vanilka 1 špetka
- Citronová kůra 1 špetka
- Skořice 1 špetka
- Hřebíček drcený na prášek 1 špetka
- Prášek do pečiva 10 g
- Rybízová marmeláda 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo promícháme s cukrem. Přidáme prosetou a s práškem do pečiva smíchanou mouku, oříšky, vejce a koření.

Hotové těsto necháme vychladnout, odpočínuté jej vyndáme z lednice a rozčtvrtíme. Tři čtvrtiny těsta vyválíme do výšky zhruba 1,5cm (průměr koláče je asi 22 cm) a potřeme marmeládou. Ze zbylého těsta vyformujeme roličky, kterými olemujeme okraj a na povrchu koláče z nich vytvoříme mřížku. Potřeme vajíčkem a po straně posypeme mandlemi.

Pečeme 40-45 minut při zhruba 190 stupních Celsia.