

Košíčky s marcipánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 200 g
- cukr moučka 30 g
- máslo 100 g
- žloutky 2 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- jahodový džem 0.5 sklenice
- hotová marcipánová hmota 70 g
- na podsypání trocha cukru moučky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mouku smícháme s moučkovým cukrem, máslem, které jsme nechali povolit při pokojové teplotě, žloutky a vanilkovým cukrem.

Z těsta utvoříme váleček, nakrájíme ho na kousky a z nich pak v dlaních děláme kuličky. Natlačíme je do malých košíčkových formiček. Těsto je dost mastné, proto není nutné formičky vymazávat.

Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C.

Marcipán rozválíme na fólii lehce posypané moučkovým cukrem a pomocí vykrajovátek z něho vytvoříme požadovanou ozdobu.

Hotové košíčky potřeme trochou džemu a ozdobíme marcipánem.

