

Linecké vánoční koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 30 g
- citronová kůra 1 ks
- žloutek 2 ks
- hladká mouka 250 g
- máslo 15 g
- vanilkový cukr 1 ks
- **na potření**
- rybízová zavařenina 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Suché přísady prosejeme na vál. Část mouky můžeme nahradit velmi jemně umletými mandlemi. Studené máslo nastrouháme na hrubém struhadle do mouky, jemně promícháme a nakonec zaděláme se žloutky. Pro chuť přidáme trochu nastrouhané citronové kůry. Při zpracování těsta na linecké postupujeme rychle, těsto musí zůstat chladné. Těsto na linecké koláčky necháme alespoň 12 hodin v chladu uležet.

Poté těsto vyválíme na tenký plát (nejlépe mezi dvěma mikrotenovými sáčky) a vykrájíme kolečka. Do poloviny z nich vykrojíme otvor. Opět dbáme na to, aby těsto nezteplalo.

Linecké koláčky pečeme při 200 - 220 °C asi 5 - 7 minut, dokud okraje nezačnou zlátnout. Ještě teplé cukroví pocukrujeme. Spojujeme kvalitní a nejlépe rybízovou zavařeninou.

Linecké vánoční koláčky necháme alespoň 14 dní odležet v chladu.