

Octové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka 1 ks
- **náplň**
- povidla 1 ks
- marmeláda 1 ks
- **těsto**
- ocet 2 lžička
- vlažná voda 1 lžíce
- máslo 280 g
- žloutek 2 ks
- hladká mouka 280 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy si na struhadle nastrouháme máslo nebo tuk na pečení. Přidáme mouku, žloutek, ocet a je-li potřeba, můžeme přidat vlažnou vodu. Ručně uhněteme těsto, které necháme přes noc uležet v lednici.

Druhý den na vále vyválíme z těsta placku o tloušťce asi 2 - 3 mm. Tvořítkem z placky vykrajujeme kolečka, která pomocí škeblového udělátka plníme povidly či marmeládou. Použijeme zhruba 1/2

kávové lžičky na jednu škebličku.

Octové cukroví pokládáme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 10 minut - zkrátka dokud není těsto zlatavé.

Ještě teplé octové cukroví obalujeme v moučkovém cukru. Dané množství je na dva plechy, na obrázku je cukroví z jednoho plechu. Do mísy si na struhadle nastrouháme máslo nebo tuk na pečení. Přidáme mouku, žloutek, ocet a je-li potřeba, můžeme přidat vlažnou vodu. Ručně uhněteme těsto, které necháme přes noc uležet v lednici.

Druhý den na vále vyválíme z těsta placku o tloušťce asi 2 - 3 mm. Tvořítkem z placky vykrajujeme kolečka, která pomocí škeblového udělátka plníme povidly či marmeládou. Použijeme zhruba 1/2 kávové lžičky na jednu škebličku.

Octové cukroví pokládáme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 10 minut - zkrátka dokud není těsto zlatavé.

Ještě teplé octové cukroví obalujeme v moučkovém cukru. Dané množství je na dva plechy, na obrázku je cukroví z jednoho plechu. Do mísy si na struhadle nastrouháme máslo nebo tuk na pečení. Přidáme mouku, žloutek, ocet a je-li potřeba, můžeme přidat vlažnou vodu. Ručně uhněteme těsto, které necháme přes noc uležet v lednici.

Druhý den na vále vyválíme z těsta placku o tloušťce asi 2 - 3 mm. Tvořítkem z placky vykrajujeme kolečka, která pomocí škeblového udělátka plníme povidly či marmeládou. Použijeme zhruba 1/2 kávové lžičky na jednu škebličku.

Octové cukroví pokládáme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 10 minut - zkrátka dokud není těsto zlatavé.

Ještě teplé octové cukroví obalujeme v moučkovém cukru. Dané množství je na dva plechy, na obrázku je cukroví z jednoho plechu.