

Linecká kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Hladká mouka 400 g
- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 150 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Vanilinový cukr 1 balíček
- Citronová kůra 1 lžička
- Rybízová marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme prosetou hladkou mouku s cukrem, vanilkovým cukrem, citronovou kůrou, měkkým máslem a vajíčky. Zpracujeme ve vláčné těsto, které necháme několik hodin odpočinout v lednici, nejlépe ho zabalíme do potravinářské fólie.

Těsto pak vyválíme a vykrajujeme z něj kolečka a kroužky.

Pečeme několik minut ve vyhřáté troubě na 180°C.

Až bude linecké cukroví studené, tak slepujíme kolečka a kroužky marmeládou. Linecké cukroví můžeme pocukrovat nebo ozdobit čokoládou.