# 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, odpočinuté 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.