



Linecká kolečka



*Neznám nikoho, kdo by linecké cukroví nemiloval...
Klasika, která nesmí chybět na žádném vánočním stole.
Naučíš se je péct také?*

- 1 Nejprve si opatrně odděl vaječné žloutky od bílků. Bílky v tomto receptu potřebovat nebudeš, tak je dej do chladničky, využijeme je například v receptu na pusinkové stromky (str. 51).
- 2 Na jemném struhadle nastrouhej žlutou část kůry z poloviny důkladně omytého citrónu.
- 3 Do mísy nasyp nejdříve sypké suroviny - mouku, cukr a vanilkový cukr. Společně je promíchej.
- 4 Nyní přidej do mísy nakrájené studené máslo, žloutky a nastrouhanou kůru z citrónu.
- 5 Teď klidně použij ruce a vše společně zpracuj v hladké kompaktní těsto.
- 6 Těsto zabal do potravinářské fólie a dej asi na hodinu do chladničky.
- 7 Připrav si vál, hladkou mouku, vykrajovátko, 2 plechy a pečící papír.
- 8 Troubu dej předehřát na 180 stupňů.
- 9 Na pomoučeném válu ještě jednou těsto rukama pořádně zpracuj, aby se dalo pohodlně vyválet.
- 10 Znovu si vál důkladně posyp hladkou moukou, těsto rozděl na 2 poloviny a vyválej ho na placku asi 2–3 mm tenkou.
- 11 Nyní si vezmi vykrajovátko a tvoř kolečka. Do poloviny z nich nezapomeň menším vykrajovátkem vykrojit střed, aby byla vidět marmeláda, kterou budeme upečená kolečka slepovat.
- 12 Opatrně je přenes na plech s pečícím papírem a dej je péct asi na 4–5 minut. Jakmile začnou zlátnout, vyndej je z trouby a nech je na plechu zchladnout.
- 13 Vychladlá kolečka k sobě slepuj marmeládou a nakonec je pocukruj moučkovým cukrem.

Suroviny:

300 g hladké mouky + trochu
na pomoučení válu
200 g másla
100 g cukru krupice
2 žloutky
1 vanilkový cukr
nastrouhaná kůra z poloviny
citrónu
rybízová marmeláda
moučkový cukr na posypání

