



# Cukroví s vaječným likérem

40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme likér, žloutky a máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto. Z těsta vytvoříme váleček, zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na hodinu do chladničky. Na pomoučené pracovní ploše z těsta pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 3 mm a pomocí vykrajovátky vykrajíme kolečka. Do poloviny koleček do středu vykrojíme malé kolečko. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: 20 minut**

- 2 Pečivo necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme krémovou náplň s mlékem, cukrem a máslem podle návodu na obale. Plná kolečka potřeme náplní a slepíme s kolečkem s vykrojeným středem. Uložíme do chladničky asi na 2 hodiny ztuhnout.
- 4 Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Tip:

- Skladujeme v uzavíratelné nádobě.

## Přísady::

### Na těsto:

400 g hladká mouka  
2 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
100 g moučkový cukr  
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker  
2 zarovnaných PL vaječný likér  
2 kusů žloutek  
200 g máslo změkklé

### Na náplň:

1 balení Krémová náplň příchutí vaječný koňak Dr. Oetker  
200 ml mléko polotučné studené  
3 zarovnaná PL moučkový cukr  
125 g máslo změkklé

### Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru kolečka (ø 5 cm a 1 cm)  
2 ks plech na pečení  
elektrický ruční šlehač

