



# Křupavé kroužky

asi 20 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

130 g hladká mouka  
50 g cukr třtinový  
1 balíček Třtinový cukr mletý  
vanilkový lusk Dr. Oetker  
50 g mandle sekané pražené  
1 ks bílek  
70 g máslo změkklé

### Na potřeni a posypání:

1 ks žloutek  
1 PL mléko polotučné  
50 g mandle sekané pražené  
Kuličky duhové Dr. Oetker

### Na ozdobení:

Poleva tmavá Dr. Oetker  
Poleva světlá Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení  
formička na vykrajování ve tvaru  
kolečka (ø 6 cm a ø 2,5 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s třtinovými cukry a mandlemi. Přidáme bílek a máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát a tloušťce 0,5 cm a pomocí formiček vykrajujeme kroužky. Kroužky nanese na plechy vyložené papírem na pečení.
- 2 Potřeme je pomocí štětce nebo mašlovačky žloutkem smíchaným s mlékem a posypeme nasekanými mandlemi nebo zdobením. Vložíme do předehřáté trouby a postupně pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 10 - 15 minut**

- 3 Kroužky necháme vychladnout.
- 4 Polevy připravíme podle návodu na obale, ustrihneme malý růžek a kroužky dozdobíme.

