



# Linecké jablko-skořicové koláčky

asi 50 kusů



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

600 g hladká mouka  
200 g moučkový cukr  
400 g máslo změkklé nebo margarín  
2 ks žloutek  
1 ks vejce

### Na krém:

2 balíčky Premium Puding Jablko & Skořice Dr. Oetker  
600 ml mléko plnotučné  
4 zarovnaná PL cukr  
250 g máslo změkklé

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení  
formička na vykrajování ve tvaru kolečka (ø 6 cm a 2 cm)  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, žloutky a vejce a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 2 Na přípravu krému uvaříme Pudingový prášek s mlékem a cukrem podle návodu na obale, jen se 600 ml mléka a 4 PL cukru. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme při pokojové teplotě zcela vychladnout.
- 3 Na pomoučené pracovní ploše vyválíme s těsta pomocí válečku plát a o tloušťce asi 0,5 cm a pomocí vykrajovátka vykrajíme kolečka. Do 25 koleček vykrojíme menším vykrajovátkem střed. Kolečka přeneseme na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 10 minut**

- 4 Kolečka necháme vychladnout.
- 5 V míse vyšleháme změkklé máslo elektrickým ručním šlehačem a postupně do něj zašleháme vychladlý puding. Krémem naplníme cukrářský sáček a nanese ho na plná kolečka. Přiklopíme kolečky s vykrojenými středy a uložíme do chladničky ztuhnout.

