



Ovocné makové hvězdičky

asi 30 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem, mandlemi a mákem. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto necháme asi 1 hodinu při pokojové teplotě odpočinout.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše z těsta pomocí válečku vyválíme plát o tloušťce asi 3 mm. Formičkou (6 cm) vykrajujeme hvězdičky a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. U poloviny hvězdiček vykrájíme menší formičkou (2,5 cm) střed. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Hvězdičky po vychladnutí slepíme džemem.

Tip:

- Pokud těsto při vykrajování příliš měkne, můžeme ho dávat průběžně vychladnout do chladničky. Slepěné hvězdičky můžeme dozdobit rozpuštěnou polevou bílou Dr. Oetker. V dobře uzavíratelné dóze lze hvězdičky skladovat přibližně 3 týdny.

Přísady::

Na těsto:

250 g hladká mouka
0,5 KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
125 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g mandle mletých
100 g 100% Mák mletý Dr. Oetker
170 g máslo nebo margarínu zrněklého
1 ks vejce

Na potřeni:

200 g džem z červeného rybízu

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky (Ø 6 cm)
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky (Ø 2,5 cm)
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky (Ø 2,5 cm)
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky (Ø 2,5 cm)

