



Vanilkové rohlíčky

asi 100 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, mandlemi, cukrem, vanilkovým cukrem a dřením z vanilkového lusku. Přidáme vejce a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Těsto rozdělíme na polovinu a vytvarujeme asi 50 cm dlouhé válečky.
- 2 Válečky nožem nakrájíme na kousky o šířce asi 1 cm a z každého kousku vytvarujeme rohlíček. Rohlíčky rozložíme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 3 V misce smícháme cukr s vanilínovým cukrem a pomocí sítka ještě horké rohlíčky pocukrujeme.

Tip:

- Pokud by těsto lepilo, zabalíme ho do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Na posypání vanilkových rohlíčků můžeme také smíchat moučkový cukr a Vanilkovým cukrem Dr. Oetker a rohlíčky ve směsi obalit.

Přísady:

Na těsto:

200 g hladká mouka
Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g mandle mletých
100 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
0,5 balení Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
1 ks vejce
125 g máslo nebo margarínu změkklého

Na ozdobení:

50 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

