



# Vánoční linecké cukroví

asi 80 kusů



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Na těsto:

300 g hladká mouka  
160 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
sůl  
100 g mleté mandle  
200 g máslo změkklé  
2 PL mléko polotučné

### Na slepení a posypání:

150 g džem rybízový  
25 g moučkový cukr

### Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie  
kolečko na vykrajování (ø 3,5 cm)  
vykrajovací mini formičky různých tvarů  
2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem, vanilkovým cukrem, solí a mandlemi. Přidáme máslo a mléko a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí vykrajovátka vykrajíme kolečka. Do poloviny koleček ve středu mini vykrajovátkem vykrojíme různé motivy. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Kolečka necháme vychladnout.
- 3 Plná kolečka potřeme džemem. Povrch koleček s motivy pocukrujeme a naneseme na kolečka s džemem.

## Tip:

- V dobře uzavíratelných plechovkách vám cukroví vydrží asi 2 týdny.

