



Velikonoční vajíčka z lineckého těsta

30 - 40 ks



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme na vále mouku, sůl, cukr, vanilínový cukr, vejce, máslo nebo margarín a ručně vypracujeme hladké těsto.
- 2 Z těsta vyválíme na lehce pomoučené pracovní desce plát o tloušťce 3 mm. Formičkou vykrájíme vajíčka, která naskládáme 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 Po vychladnutí slepíme vždy dvě vajíčka džemem. Vajíčka tubičkami a cukrovým zdobením podle vlastní fantazie.

Přísady:

Na těsto:

250 g hladká mouka
sůl

100 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 ks vejce

150 g máslo změkklé nebo margarín

Na ozdobení:

džem rybízový cca 100g

1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker

1 balení Kuličky zlaté/bílé Dr. Oetker nebo jiné zdobení Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
váleček

formička na vykrajování vajíček
papír na pečení

