



# Vykrajované citrónové pečivo

asi 50 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín 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 0,5 cm. Formičkou vykrajujeme měsíčky, které nanese na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 12 minut**

- 3 Pečivo necháme vychladnout.
- 4 Polevu připravíme s vodou podle návodu na obale. Měsíčky polevou ozdobíme.

Tip:

- Na přípravu polevy můžeme namísto vody použít také citrónovou šťávu.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
formička na vykrajování ve tvaru měsíčku (Ø 6 cm)  
formička na vykrajování ve tvaru měsíčku (Ø 6 cm)

### Na těsto:

150 g hladká mouka  
Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
50 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 g máslo nebo margarínu  
změkklého

### Na polevu:

1 balíček Poleva v prášku citrónová  
příchuť Dr. Oetker  
3 PL voda

