Linecké cukroví s džemem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

350 g	hladká mouka
120 g	moučkový cukr
1 ks	vanilkový cukr
250 g	máslo
3 ks	žloutek
	nastrouhaná citronová kůra (z bio citronu)
	marmeláda nebo džem



Postup přípravy

Na vál si prosijeme hladkou mouku, přidáme moučkový i vanilkový cukr se změklým máslem, žloutky a citronovu kůru. Promneme rukama a vytvoříme těsto, které dáme na chvilku do chladu odpočinout. Na pomoučeném vále si z něj poté vyválíme tenký plát, ze něhož vykrajujeme hladká nebo vroubkovaná kolečka (popř. jiné tvary), přičemž u poloviny vypíchneme kovovou trubičkou (či malým vykrajovátkem) střed. Vykrojené tvary poklademe na plech vyložený pečicím papírem. Ten dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia, kde pečeme 8 až 10 minut dozlatova. Po vychladnutí slepujeme oblíbenou marmeládou.

Poznámka: *Na slepení vyzkoušejte například náš* ***pomerančový džem s koňakem*** *(recept na něj naleznete ZDE) nebo* ***jablečný džem se skořicí*** *(recept máme ZDE)*