



Božićni kolačići s glazurom od kuhanog vina

⌚ 30–45 Min   

Priprema

- 1 Umijesite maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, lješnjacima, pivovim brašnom, Kotányi cimetom, mljevenim klinčićem i morskom soli kako biste dobili tijesto.
- 2 Tijesto hladite najmanje 1 – 2 sata.
- 3 Zatim razvaljajte tijesto na debljinu od približno 3 mm i izrežite ga okruglim kalupom za kekse (približnog promjera 6 cm).
- 4 Prepolovite ih i stavite na obloženi lim za pečenje i pecite 7 – 8 minuta na 180 °C u prethodno zagrijanoj pećnici. Ostavite kolačiće da se ohlade i pripremite glazuru.
- 5 Prosijte šećer u prahu kroz fino sito.
- 6 Kotányi mješavinu začina za kuhano vino rastopite u soku, a zatim umiješajte šećer u prahu kako biste dobili glatku smjesu.
- 7 Ako glazura nije željene gustoće, umiješajte još malo šećera u prahu ili soka.
- 8 Kolačiće ukasite glazurom s pomoću, na primjer, žlice.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kolačiće

| | |
|-------------|----------------------|
| 240 g | Maslaca |
| 150 g | Šećera u prahu |
| 130 g | Lješnjaka, mljevenih |
| 250 g | Brašna, pivovog |
| 5 g | ♦ Klinčić mljeveni |
| 5 g | ♦ Cimet mljeveni |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba |

Za glazuru

| | |
|-------------|--|
| 150 g | Šećera u prahu |
| 20 g | Soka, crvenog (primjerice od trešnje ili grožđa) |
| 1 pakiranje | ♦ Kuhano vino |

