

# 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 mješavina začina |

