



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Gladke moke
Ščepec	♦ Morska sol jodirana
75 g	Masla sobne temperature
20 g	Sladkorja
1 žlica	Vode
1 žlička	♦ Cimet mleti
4 žličke	Rdeče marmelade (jagodne, višnjeve, ribezove ali malinove)

Bučni piškoti

⌚ 100–120 Min 

Priprava

- 1 V skledo dodajte maslo, sladkor, sol in cimet ter mešajte na srednji hitrosti približno 3 minute, da se sestavine povežejo. Dodajte moko in vodo ter na kratko premešajte, da nastane testo.
- 2 Testo prestavite na delovno površino, oblikujte v ploščat disk, zavijte v živilsko folijo in za 1 uro postavite v hladilnik.
- 3 Pečico segrejte na 170 °C, pri zgornjem in spodnjem gretju brez ventilacije. Ohlajeno testo prestavite na pomokano površino in ga razvaljajte na debelino približno 1 mm. Iz papirja za peko izrežite obliko buče, jo položite na testo in izrežite 8 bučnih oblik.
- 4 Na sredino 4 bučnih oblik položite po 1 čajno žličko marmelade in jo razmažite. V preostalih 4 oblikah izrežite oči, nos in usta. Položite jih na buče z marmelado, robove stisnite skupaj z vilicami in piškote prestavite na papir za peko.
- 5 Pecite 12–15 minut oziroma dokler niso zlato rumeni. Pečene piškote prestavite na rešetko in jih pred serviranjem ohladite.

