



# Butterbrote – prhki mirisni kolačići

🕒 30–45 Min   

## Priprema

- 1 Umijesite maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, lješnjacima, pirovim 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.
- 5 Za glazuru tucite žumanjke, vodu i šećer u prahu dok se ne zapjene.
- 6 Glazuru rasporedite na ohlađene kolačiće i ostavite da se osuši preko noći.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za oko 1 kg kolačića

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

Za glazuru

80 g	Žumanjka (oko 4 kom)
60 g	Vode
360 g	Šećera u prahu

