



## Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkte

### Do przygotowania ciasta

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| 250 g      | Masło                         |
| 100 g      | Cukier puder                  |
| 350 g      | Mąka pszenna, drobno zmielona |
| 1          | Jajko                         |
| 1 szt.     | ♦ Wanilia Bourbon laska       |
| 10 g       | ♦ Skórka cytrynowa krojona    |
| 1 szczypta | ♦ Sól Salvia                  |

### Do przygotowania nadzienia

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 100 g | Galaretka morelowa |
|-------|--------------------|

### Do dekoracji

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 200 g | Kuwertura z gorzkiej czekolady |
|-------|--------------------------------|

# Ciasteczka Linzer Kipferl

⌚ 40–50 Min

## Przygotowanie

- 1 Aby przygotować ciasto, ubij masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, miąższem z laski wanilii i skórką cytryny na puszystą masę, a następnie ostrożnie dodaj jajko.
- 2 Przesianą mąkę wymieszaj z masłem.
- 3 Następnie uformuj półksiężycy na papierze do pieczenia za pomocą rękawa cukierniczego i dyszy w kształcie gwiazdy. Piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem przez 10 minut w temperaturze 180 °C aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.
- 4 Pozostaw połówki ciasteczek do ostygnięcia, a następnie połącz je za pomocą galaretki morelowej.
- 5 Na koniec rozpuść 2/3 czekolady, połam pozostałą 1/3 na niewielkie kawałki i wymieszaj z roztopioną mieszanką. Mieszaj czekoladę, aż wszystkie grudki się rozpuszczą. Zanurz końcówki ciasteczek w czekoladzie, ułóż je na papierze do pieczenia i poczekaj, aż polewa zastygnie.

**WSKAZÓWKA:** Z ciasta wychodzi ok. 60 ciasteczek.

