

Ciasteczka Linzer z pomarańczową marmoladą z pieprzem

60–90 Min

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

Do ciasta

300 g	Mąka pszenna
200 g	Masło
95 g	Cukier puder
1 szt.	Jajko
5 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Marmolada

100 g	Marmolada pomarańczowa
6 łyżek	Sok pomarańczowy
1 łyżka	Starta skórka pomarańczowa
2 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1. Przygotowanie ciasta: wyrób gładkie ciasto z cukru pudru, masła, mąki, jajek, cukru z wanilią bourbon i skórki pomarańczowej. Przykryj folią i zostaw na godzinę w lodówce.
2. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.
3. Rozwałkuj ciasto do grubości 3 milimetrów. Wycinaj dwa rodzaje ciasteczek: z dziurkami i bez dziurek, te drugie będą podstawą złączonych ciasteczek.
4. Przygotowanie marmolady: w rondlu umieść marmoladę pomarańczową, sok pomarańczowy i skórkę z pomarańczy. Pozostaw na ogniu przez 5 minut i przypraw do smaku mielonym pieprzem.
5. Piecz ciasteczka przez 10 minut, aż staną się złocistobrązowe. Pozostaw do ostygnięcia. Ciasteczka z dziurkami posyp cukrem pudrem.
6. Ciasteczka bez dziurek posmaruj marmoladą i połącz je z ciasteczkami z dziurkami. Przechowuj ciasteczka w szczelnym pojemniku.