

Fursecuri Linzer cu marmeladă picantă de portocale

60–90 Min.

Pregătire

1. Pentru a prepara aluatul: Amestecă zahărul pudră, untul, făina, ouăle, vanilat Bourbon și coaja de portocală și frământă până când aluatul se omogenizează. Acoperă aluatul cu folie de plastic și lasă-l să se odihnească o oră în frigider.
2. Preîncălzește cuptorul la 180 °C (347°F).
3. Întinde aluatul până ajunge la grosimea de 3 milimetri. Decupează fursecuri cu găuri și fursecuri fără găuri pentru bază.
4. Pentru a prepara marmelada: Toarnă sucul de portocală pentru marmeladă și coaja de la o portocală într-o oală. Lasă-le să fiarbă 5 minute și asezonează după gust cu piper măcinat.
5. Coace fursecurile 10 minute până se rumenesc. Lasă-le la răcit. Pudrează fursecurile cu găuri cu zahăr pudră.
6. Întinde marmelada pe fursecurile fără găuri și lipește-le de fursecurile cu găuri. Așază-le într-un recipient care se închide etanș.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluatul de fursecuri

300 g	Făină de grâu
200 g	Unt
95 g	Zahăr pudră
1	Ou
1 bucăți	Baton vanilie de Bourbon întreg

Pentru marmeladă

100 g	Marmeladă de portocale
6 lingură	Suc de portocală
1 lingură	Coajă de portocală, rasă
2 linguriță	Piper negru măcinat