



## Ingrediente 6 Porții

◆ = Kotányi Produkte

### Pentru aluat

250 g	Unt
100 g	Zahăr pudră
350 g	Făină de grâu, fină
1	Ou
1 bucăți	◆ Baton vanilie de Bourbon întreg
10 g	◆ Archive: Coajă de lămâie mărunțită
1 vârf de cuțit	◆ Sare de mare iodată

### Pentru umplură

100 g	Jeleu de caise
-------	----------------

### Pentru topping

200 g	Ciocolată neagră de menaj
-------	---------------------------

# Fursecuri Linzer Kipferl

🕒 40–50 Min. 🍪🍪🍪

## Pregătire

- 1 Pentru aluat, bate untul lăsat la temperatura camerei cu zahărul pudră, semințele din păstaia de vanilie și coaja de lămâie până când aluatul devine pufos, apoi încorporează treptat oul.
- 2 Încorporează făina cernută în amestecul cu unt.
- 3 Apoi creează forme de semilună pe hârtia pergament pentru copt folosind o pungă pentru ornat și o duză în formă de stea și lasă-le la cuptor timp de 10 minute la 180 °C (356 °F) folosind setarea de convecție până când capătă culoarea maro-auriu.
- 4 Lasă jumătățile de fursecuri să se răcească, apoi lipește-le împreună folosind gelatină de caise.
- 5 La final, topește 2/3 din ciocolată, apoi rupe restul de 1/3 în bucăți mici și adaugă-le în amestecul topit. Bate cu telul ciocolata până când dispar toate cocoloașele. Înmoaie capetele fursecurilor în ciocolată și lasă-le deoparte pe hârtie pergament pentru copt.

**SUGESTIE:** Aluatul va ajunge pentru aproximativ 60 de fursecuri.

