

# Linecké cukroví s pomerančovou marmeládou s pepřem

60—90 Min

## Preparation

1. Příprava těsta: Z moučkového cukru, másla, mouky, vajec, vanilkového cukru s vanilkou Bourbon a pomerančové kůry vypracujte hladké těsto. Zakryjte potravinářskou fólií a nechte hodinu odpočívat v lednici.
2. Troubu předehřejte na 180 °C (347 °F).
3. Těsto rozválejte na tloušťku 3 milimetrů. Vykrajujte tvary s otvorem a tvary bez otvoru na spodní část cukroví.
4. Příprava marmelády: Do pánve dejte marmeládu, pomerančovou šťávu a pomerančovou kůru. Nechte 5 minut mírně probublávat a podle chuti dochuťte mletým pepřem.
5. Cukroví pečte 10 minut dozlatova. Nechte vychladnout. Kousky s otvorem posypte moučkovým cukrem.
6. 1. Kousky bez otvoru potřete marmeládou a slepte s kousky s otvorem. Cukroví skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

## Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

Na těsto

| | |
|---|---|
| 300 g | Pšeničné mouky |
| 200 g | Másla |
| 95 g | Moučkového cukru |
| 1 | Vajce |
| 5 g | Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon |

Na marmeládu

| | |
|---|---|
| 100 g | Pomerančové marmelády |
| 6 PL | Pomerančové šťávy |
| 1 PL | Nastrouhané pomerančové kůry |
| 2 ČL | Pepř černý mletý |