

Linecké kolieska s korenistou pomarančovou marmeládou

60—90 Min

Príprava

1. Príprava koláčového cesta: Vypracujte práškový cukor, maslo, múku, vajcia, vanilkový cukor Bourbon a pomarančovú kôru, kým nevznikne hladké cesto. Prikryte plastovou fóliou a nechajte hodinu odpočívať v chladničke.
2. Predhrejte rúru na 180 °C (347 °F).
3. Cesto rozvaľkajte, kým nebude mať 3 milimetre. Vykrojte kolieska s dierkami a spodné kolieska bez dierok.
4. Príprava marmelády: Do hrnca dajte pomarančový džús na marmeládu a kôru z pomaranča. Nechajte 5 minút povariť a dochuťte mletým korením.
5. Pečte kolieska 10 minút do zlatista. Nechajte vychladnúť. Kolieska s dierkami pocukrujte práškovým cukrom.
6. Pečte kolieska 10 minút do zlatista. Nechajte vychladnúť. Kolieska s dierkami pocukrujte práškovým cukrom.
7. Na kolieska, ktoré nemajú dierky, natrite marmeládu a prilepte na ne kolieska s dierkami. Kolieska skladujte vo vzduchotesnej nádobe.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na koláčové cesto

300 g	Pšeničná múka
200 g	Maslo
95 g	Práškový cukor
1 kus	Vajcia
5 g	Vanilkový cukor Bourbon

Na marmeládu

100 g	Pomarančová marmeláda
6 PL	Pomarančový džús
1 PL	Pomarančová kôra, nastrúhaná
2 ČL	Čierne korenie mleté