



Печенье «Линцер» с перечным апельсиновым джемом

🕒 60–90 Мин. 🍪🍪🍪

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Тесто для печенья

300 г	Пшеничная мука
200 г	Сливочное масло
95 г	Сахарная пудра
1	Яйцо
5 г	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью

Мармелад

100 г	Апельсиновый джем
6 ст. л.	Апельсиновый сок
1 ст. л.	Тертая апельсиновая цедра
2 ч. л.	♦ Перец черный молотый

- 1 Тесто для печенья: смешайте сахарную пудру, сливочное масло, муку, яйца, ванильный сахар с натуральной ванилью и апельсиновую цедру до однородной консистенции. Накройте пластиковой пленкой и оставьте в холодильнике на час.
- 2 Предварительно нагрейте духовку до 180 °С.
- 3 Раскатайте тесто до толщины 3 мм. Вырежьте печенье с отверстиями и печенье без отверстий для основы.
- 4 Мармелад: Поместите в кастрюлю джем, апельсиновый сок и цедру апельсина. Тушите на медленном огне 5 минут и добавьте молотый перец по вкусу.
- 5 Выпекайте печенье в течение 10 минут до золотистой корочки. Дайте остыть. Посыпьте печенье с отверстиями сахарной пудрой.
- 6 Выпекайте печенье в течение 10 минут до золотистой корочки. Дайте остыть. Посыпьте печенье с отверстиями сахарной пудрой.
- 7 Смажьте печенье без отверстий джемом и накройте печеньем с отверстиями. Храните печенье в герметичном контейнере.

