Печенье «Линцер» с перечным апельсиновым джемом

60–90 Мин.

Способ приготовления

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 °C.
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.

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