



Linzer Kipferl kolačići

🕒 40–50 Min   

Priprema

- 1 Za tijesto tucite maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, sjemenkama iz mahune vanilije i koricom limuna dok ne dobijete pjenastu smjesu, a zatim postupno umiješajte jaje.
- 2 Prosijano brašno umiješajte u smjesu s maslacem.
- 3 Zatim istisnite oblik polumjeseca na papir za pečenje s pomoću vrećice za dresiranje i zvjezdastog nastavka te pecite 10 minuta na 180 °C (356 °F) s ventilatorom dok kolačići dobiju zlatno-smeđu boju.
- 4 Pustite da se polovice kolačića ohlade, a zatim spojite polovice džemom od marelice.
- 5 Na kraju otopite 2/3 čokolade, a preostalu 1/3 izlomite na komadiće i umiješajte u otoplenu smjesu. Mutite čokoladu dok sve grudice ne nestanu. Umočite krajeve kolačića u čokoladu i stavite ih na papir za pečenje.

SAVJET: Od tijesta se dobije oko 60 kolačića.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 250 g | Maslaca |
| 100 g | Šećera u prahu |
| 350 g | Pšeničnog brašna, glatkog |
| 1 | Jaje |
| 1 kom | ♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić |
| 10 g | ♦ Korica limuna sjeckana |
| 1 prstohvat | ♦ Kuhinjska sol |

Za nadjev

| | |
|-------|-------------------|
| 100 g | Džema od marelice |
|-------|-------------------|

Za glazuru

| | |
|-------|---------------------------------|
| 200 g | Čokolade za kuverturu, tamne |
|-------|---------------------------------|

