Linzer Kipferl kolačići

40–50 Min

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

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 otopljenu 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.