



Linzeri s paprenom marmeladom od naranče

⌚ 60–90 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto

300 g	Pšeničnog brašna
200 g	Maslaca
95 g	Šećera u prahu
1	Jaje
5 g	♦ Bourbon Vanilin Šećer

Za marmeladu

100 g	Marmelade od naranče
6 jušnih žlica	Soka naranče
1 jušna žlica	Korice naranče, ribane
2 čajne žličice	♦ Papar crni mljeveni

- 1 Za pripremu tijesta: Šećer u prahu, maslac, brašno, jaja, bourbon vanilin šećer i koricu naranče umijesite u glatko tijesto. Pokrijte plastičnom folijom i stavite u hladnjak na jedan sat da se odmori.
- 2 Zagrijte pećnicu na 180 °C (347 °F).
- 3 Razvaljajte tijesto na debljinu od 3 milimetra. Izrežite kolačiće s rupom i kolačiće bez rupe za podlogu.
- 4 Za pripremu marmelade: Stavite marmeladu, sok od naranče i koricu naranče u posudu. Pustite da kuha 5 minuta i po želji začinite mljevenim paprom.
- 5 Pecite kolačiće 10 minuta do zlatnožute boje. Ostavite da se ohlade. Kolačiće s rupom pospite šećerom u prahu.
- 6 Pecite kolačiće 10 minuta do zlatnožute boje. Ostavite da se ohlade. Kolačiće s rupom pospite šećerom u prahu.
- 7 Namažite marmeladu na kolačiće koji nemaju rupu i nalijepite na njih one s rupom. Čuvajte kolačiće u nepropusnom spremniku.

