



## 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  |

# Linzeri s paprenom marmeladom od naranče

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

## Priprema

- 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.

