

Makowe ciasteczka Spitzbuben z galaretką

90—120 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Do przygotowania ciasta

300 g	Mąka, drobno mielona
80 g	Mielony mak
300 g	Masło
100 g	Cukier puder
1	Jajko
2 op.	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżeczka	Ziele Angielskie całe
1 szczypta	Sól Salvita
200 g	Galaretka z czerwonej porzeczki
40 g	Cukier puder

Przygotowanie

1. Wyrabiaj wszystkie składniki aż do uzyskania gładkiego ciasta i odstaw do lodówki na godzinę.
2. Krótko zagnieć ciasto, cienko je rozwałkuj i wytnij z niego kółka.
3. Wytnij małe serduszko pośrodku kółka (na połowie kółek) i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez 10 minut na złoty kolor.
5. Pozostaw do ostygnięcia i posyp cukrem pudrem połówki ciasteczek z wyciętymi serduszkami.
6. Rozprowadź galaretkę z czerwonej porzeczki na pozostałych połówkach i ułóż połówki posypane cukrem na wierzchu.