



Makowe ciasteczka Spitzbuben z galaretką

🕒 90–120 Min

Przygotowanie

- 1 Wyrabiaj wszystkie składniki aż do uzyskania gładkiego ciasta i odstaw do lodówki na godzinę.
- 2 Krótко 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.

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 Waniilią Bourbon
1 łyżeczka	♦ Ziele Angielskie całe
1 szczypta	♦ Sól Salwita
200 g	Galaretka z czerwonej porzeczki
40 g	Cukier puder

