



Sastojci 30 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

110 g	Maslaca, sobne temperature
110 g	Šećera u prahu
1 kom	Žumanjak
120 g	Glatkog brašna
25 g	Gustina
20 g	Kakaa
0.5 žličice	♦ Kuhinjska sol
1 žličica	♦ Medenjaci mješavina začina
100 g	Džema od marelice

Sacher keksići

⌚ 30—35 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 170°C. Obložite lim za pečenje papirom za pečenje. U zdjeli sjedinite brašno, gustin, kakao, sol i začini za medenjake.
- 2 U drugoj zdjeli špatulom pomiješajte maslac i šećer u prahu dok se ne sjedine. Dodajte žumanjak i promiješajte.
- 3 Dodajte prosijane suhe sastojke i promiješajte špatulom dok se dobro ne sjedine. Prebacite smjesu u čvrstu vrećicu za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom. Istisnite keksiće promjera 2 cm na lim za pečenje uz razmak od 5 cm između keksića.
- 4 Prebacite džem u drugu slastičarsku vrećicu pa istisnite u rupicu na svakom keksu. Stavite u pećnicu i pecite 13-15 minuta.
- 5 Izvadite iz pećnice i odmah ih prebacite na rešetku za hlađenje da se potpuno ohlade.

