



Spitzbuben kolačići sa sjemenkama maka i želeom

🕒 90–120 Min   

Priprema

- 1 Od svih sastojaka umijesite glatko tijesto i ostavite ga da odstoji u hladnjaku 1 sat.
- 2 Kratko mijesite tijesto, tanko razvaljajte i izrežite na krugove.
- 3 Izrežite malo srce u sredini polovice krugova i stavite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 4 Deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (356 °F) s ventilacijom dok kolačići ne budu zlatno-smeđi.
- 5 Ostavite da se ohladi i posipajte šećer u prahu preko polovica s izrezanim srcima.
- 6 Žele od crvenog ribiza nanosite na drugu polovicu, a polovicu posipanu šećerom stavite na vrh.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto

300 g	Brašna, glatkog
80 g	Sjemenki maka, mljevenih
300 g	Maslaca
100 g	Šećera u prahu
1	Jaje
2 pakiranja	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 žličica	♦ Piment mljeveni
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
200 g	Želea od crvenog ribiza
40 g	Šećera u prahu

