



Печенье Шпицбубен с желе из черной смородины

🕒 90–120 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Измельчите в ступке душистый перец. Замесите из всех ингредиентов однородное тесто и оставьте на 1 час в холодильнике.
- 2 Раскатайте тесто тонким слоем и вырежьте кружочки
- 3 На половине получившихся кружочков вырежьте маленькие сердечки и положите все на противень, застеленный пергаментом.
- 4 Выпекайте в духовке при 180°C около 10 минут до золотистого цвета.
- 5 Охладите печенье и посыпьте сахарной пудрой те половинки, у которых есть вырезанные сердечки.
- 6 Намажьте оставшиеся целые половинки джемом из красной смородины и накройте их половинками с сердечками. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Для теста:

| | |
|------------|---|
| 300 г | Мука |
| 80 г | Молотые семена мака |
| 300 г | Сливочное масло |
| 100 г | Сахарная пудра |
| 1 шт. | Яйцо |
| 2 пакетика | ♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 0.5 ч.л. | ♦ Душистый перец горошек |
| Щепотка | ♦ Соль морская |

Для начинки:

| | |
|-------|-----------------------------|
| 200 г | Варенье из черной смородины |
| 40 г | Сахарная пудра |

