

# Печенье Шпицбубен с желе из черной смородины

90—120 Мин.

## 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 |

## 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!