

⌚ 200–220 Min 

## Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

Za prhko tijesto:

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| 300 g       | Brašna              |
| 1 kom       | Jaje                |
| 200 g       | Maslaca             |
| 100 g       | Šećera              |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba  |
| 1 žličica   | ♦ Kardamom mljeveni |

Za džem od naranče:

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| 500 g     | Narabče (oko 8 naranči)         |
| 500 ml    | Soka od naranče                 |
| 1 vrećica | ♦ Agartin                       |
| 250 g     | Šećera                          |
| 1 žličica | ♦ Kurkuma mljevena              |
|           | Šećer u prahu                   |
|           | Kalup za kekse u obliku<br>jaja |
|           | Okrugli kalup za kolačiće       |

- 1 Prvo pripremite džem od naranče. Naranče ogulite i narežite.
- 2 U loncu pomiješajte narezane naranče sa sokom od naranče, šećerom i Agartinom. Pustite da zakuha i uz stalno miješanje pustite da kuha najmanje 3 minute.
- 3 Začinite s kurkumom. Gotov džem prelijte u sterilne staklenke i ostavite da se ohladi.
- 4 Brašno, jaje, maslac (treba biti sobne temperature), šećer, sol i kardamom umijesite u prhko tijesto. Zatim ostavite da odstoji 30 minuta u hladnjaku.
- 5 Tanko razvaljajte prhko tijesto te rezačem u obliku jaja izrežite kolačiće. Potrebna su vam dva izrezana tijesta u obliku jaja za jedan kolačić. Jednoj polovici kolačića s okruglim kalupom izrežite krug u sredini kako biste dobili izgled jaja.
- 6 Sirove kekse stavite na pleh obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180° oko 10 minuta. Zatim pustite da se kolačići ohlade.
- 7 Stranu bez rupe premažite džemom od naranče, a onu s rupom pospite šećerom u prahu. Uskršnji kolačić spojite tako da na stranu premazanu džemom od naranče stavite kolačić s rupom. Pustite da se kolačići osuše.

