

Vanilkové rožky s Bourbon vanilkou

90–120 Min

Príprava

1. Mandle, lieskové oriešky, múku, práškový cukor, vanilkový cukor, soľ, maslo izbovej teploty a obidva žĺtky najskôr vymiesime na hladké cesto.
2. Z cesta vytvarujeme valček a necháme 1 hodinu odpočívať v chladničke.
3. Potom cesto nakrájame na rovnomerné plátky s hrúbkou 1–2 cm a vytvarujeme z nich rožky.
4. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C 10 minút do zlatista.
5. Medzitým zmiešame práškový cukor, vanilkový cukor a dužinu z vanilkových strukov na ozdobný cukor.
6. Hneď po upečení, keď sú koláčiky ešte teplé, posypeme ozdobným cukrom.
7. Z 1 kg cesta je približne 80 rožkov.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

Na linecké cesto

150 g	Mandle, mleté
60 g	Lieskové orechy, nasekané
270 g	Maslo
2 ks	Vaječné žĺtky
300 g	Múka, hladká
80 g	Práškový cukor
2 sáčok	Vanilkový cukor Bourbon
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na ozdobný cukor

100 g	Práškový cukor
1 ks	Vanilka Bourbon
1 ks	Vanilkový cukor Bourbon