

Wielkanocne ciasteczka

20—120 Min

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest przygotowanie dżemu pomarańczowego. Wyfiletuj pomarańcze tak aby uzyskać 500g filetów.
2. W rondelku wymieszaj filety pomarańczowe z sokiem pomarańczowym i cukrem. Doprowadź wszystko do wrzenia, cały czas mieszając, gotuj przez co najmniej 3 minuty, cały czas mieszając.
3. Dopraw dżem mieloną kurkumą, dobrze wymieszaj i gotowy dżem przelej do sterylnych słoików i pozostaw do wystygnięcia.
4. Do ciasta kruchego zagnieść mąkę, jajko, masło (powinno mieć temperaturę pokojową), cukier, sól i kardamon. Następnie odstaw na 30 minut do lodówki.
5. Posyp stolnicę mąką i rozwałkuj cienko kruche ciasto. Następnie użyj wykrojnika do jajek i wytnij ciastka. Potrzebujesz 2 szt na każde ciasteczko. W połowie ciastek wytnij okrągły otwór na ekspozycję dżemu.
6. Ułóż ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku w 180° przez około 10 minut. Następnie pozwól ciastkom ostygnąć.
7. Ciastka bez dziurki posmaruj dżemem pomarańczowym, pozostałe z dziurką posyp cukrem pudrem, połącz ciasteczka.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na kruche ciasto

300 g	Mąka tortowa
1 szt	Jajo
200 g	Masło
100 g	Cukier
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 torebka	Kardamon mielony

Na dżem pomarańczowy

500 g	Wyfiletowane pomarańcze (około 8 szt)
500 ml	Sok pomarańczowy
500 g	Cukier do dżemixu 2:1
1 torebka	Kurkuma mielona
1 szt	Foremka do ciastek w kształcie jaj
1 szt	Wykrojnik do ciastek (okrągły)
1 szt	Cukier puder