

# Voňavá linecká kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 100 g
- Máslo 200 g
- Žloutky 2 ks
- Skořice mletá 1 špetka
- Hřebíček mletý 1 špetka
- Citronová kůra 0.25 lžička
- Rybízová marmeláda 1 balení
- **Na posypání:**
- Moučkový cukr 2 lžíce

**Doba přípravy:** 1468 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Hladkou mouku prosijeme a na vále promícháme s moučkovým cukrem, pokrájeným máslem, žloutky (pokud je velký, tak pouze jedním), skořicí, hřebíčkem a citronovou kůrou. Ze všech surovin

vypracujeme těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a necháme 1 den odležet v lednici.

Troubu předehřejeme na 180°C a plech vyložíme pečícím papírem. Polovinu těsta vyválíme na tenký plát a vykrájíme z něj plná kolečka. Z druhé poloviny těsta vyválíme plát a z něho vykrájíme kolečka s otvorem.

Kolečka pečeme 6-8 minut. Zvlášť pečeme plná a zvlášť kolečka s otvorem.

Upečená kolečka necháme vychladnout. Poté je spojíme rybízovou marmeládou.