

Linzer cookies

Bardzo smaczne ciasteczka. Miękkie, słodkie, a przede wszystkim urocze. Robią wrażenie. A jeszcze jak są z domowym dżemem, to już w ogóle. Polecam. Są pracochłonne, ale warto poświęcić dla nich trochę czasu.



Składniki na około 20 ciasteczek:

- 2 szklanki mąki
- 1/4 łyżeczki cynamonu
- 230 g masła
- 2/3 szklanki cukru
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1/2 szklanki dżemu malinowego do przełożenia ciasteczek po upieczeniu
- cukier puder do oprószania ciasteczek z wyciętym wzorem po upieczeniu

Przygotowanie ciasta

1. Suche składniki połączyć. W drugiej misie połączyć mokre. Połączyć wszystkie składniki.
2. Ciasto będzie luźne. Podzielić ciasto na pół. Owinąć folią aluminiową. Wstawić do zamrażarki na przynajmniej dwie godziny.

3. Wyjąć ciasto z zamrażarki. Ciasto powinno być na tyle twarde, by nadawało się do rozwałkowania.
4. Błat posypać obficie mąką. Rozwałkować na grubość 3-4 mm. Wycinać ciasteczka: 20 ciasteczek bez środka i 20 ciasteczek z dowolnym wzorem.
5. Piec na blaszce z papierem do pieczenia przez 10 minut w temperaturze 175 stopni do lekko złotego koloru.
6. Ostudzić . Po kilku minutach przełożyć na kratkę i całkowicie wystudzić.
7. Ciasteczka z wzorem oprószyć cukrem pudrem.
8. Ciasteczka bez wzoru posmarować dżemem (około pół łyżeczki na ciastko).
9. Ciastko z wzorem przykleić do ciastka bez wzoru.
10. Smacznego!