

# Maminčiny linecké koláčky

<https://varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/maminciny-linecke-kolacky.html>

Na našem vánočním stole patří linecké koláčky mezi pěti nejoblíbenějších. Jen si představte, že by na vánoční tabuli chyběly [vanilkové rohlíčky](#), [čokoládové pracny](#), [ořechové trojhránky](#), [oříškové věnečky](#) či linecké koláčky.

## Na přípravu 70 kusů slepovaných lineckých koláčků budeme potřebovat

- 225 g hladké mouky + na podsypání
- 150 g másla
- 75 g moučkového cukru
- 2 žloutky

## Dále si připravíme

- 2 plechy
- Vál
- Papír na pečení
- Formičky na vykrajování

## Pro slepování budeme potřebovat

- Marmeládu z černého nebo červeného rybízu
- Smíchaný cukr moučkový a vanilkový na závěrečné pocukrování

## Postup přípravy lineckých koláčků

Do mísy prosejeme mouku a moučkový cukr. Změklé máslo pokojové teploty nakrájíme na kostky a přidáme k mouce a cukru. Jako poslední rozklepneme vejčička. Přidáme dva žloutky a oba zbylé bílky použijeme třeba do polévky nebo na kokosky.

Z uvedených surovin rukama uhněteme těsto.

**Bude-li se nám zdát, že je těsto příliš tuhé, přilijte polévkovou lžící smetany.**

Těsto musí být hladké a vláčné. Těsto zabalíme do potravinářské folie nebo mikrotenového sáčku a necháme ho na chladném místě odpočívat do druhého dne.



Druhý den přineseme těsto a necháme ho při pokojové teplotě minimálně hodinu.

### **Příliš studené těsto jde špatně válet.**

Připravíme si vál, který pomoučíme hladkou moukou.

Připravíme si formičky na vykrajování. Já používám čtyři tvary: kolečka, hvězdičky, srdíčka a kytičky. Ke každému většímu tvaru mám i stejný tvar malý na vykrajování středů. Ale jaké použijete vy, záleží jen na vás.

Zapneme si troubu na 160 °C.

Z těsta postupně vyválíme tenký plát (cca 3 mm) a vykrajujeme zvolené tvary. Z poloviny tvarů vykrájíme malým vykrajovátkem středy. Vykrajované tvary klademe na plech, který jsme si pokryli pečícím papírem.

Já na plech vykrajuji vždy jednu řadu tvarů plných a druhou řadu tvarů vykrojených. Tak to střídám až do úplného spotřebování těsta.



Plný plech vložíme do vyhřáté trouby na 160 °C a pečeme přesně 12 minut.

**Tvary po upečení musí zůstat světlé.**



Upečené a vychladlé tvary přendáme do mísy a těsně před Vánocemi je spojujeme rybízovou marmeládou a před podáváním posypeme cukrem. Slepujeme vždy tvar plný s tvarem vykrojeným.

