Maminčiny linecké koláčky

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

Na našem vánočním stole patří linecké koláčky mezi pětici 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 vajíčka. 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 lžíci 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.

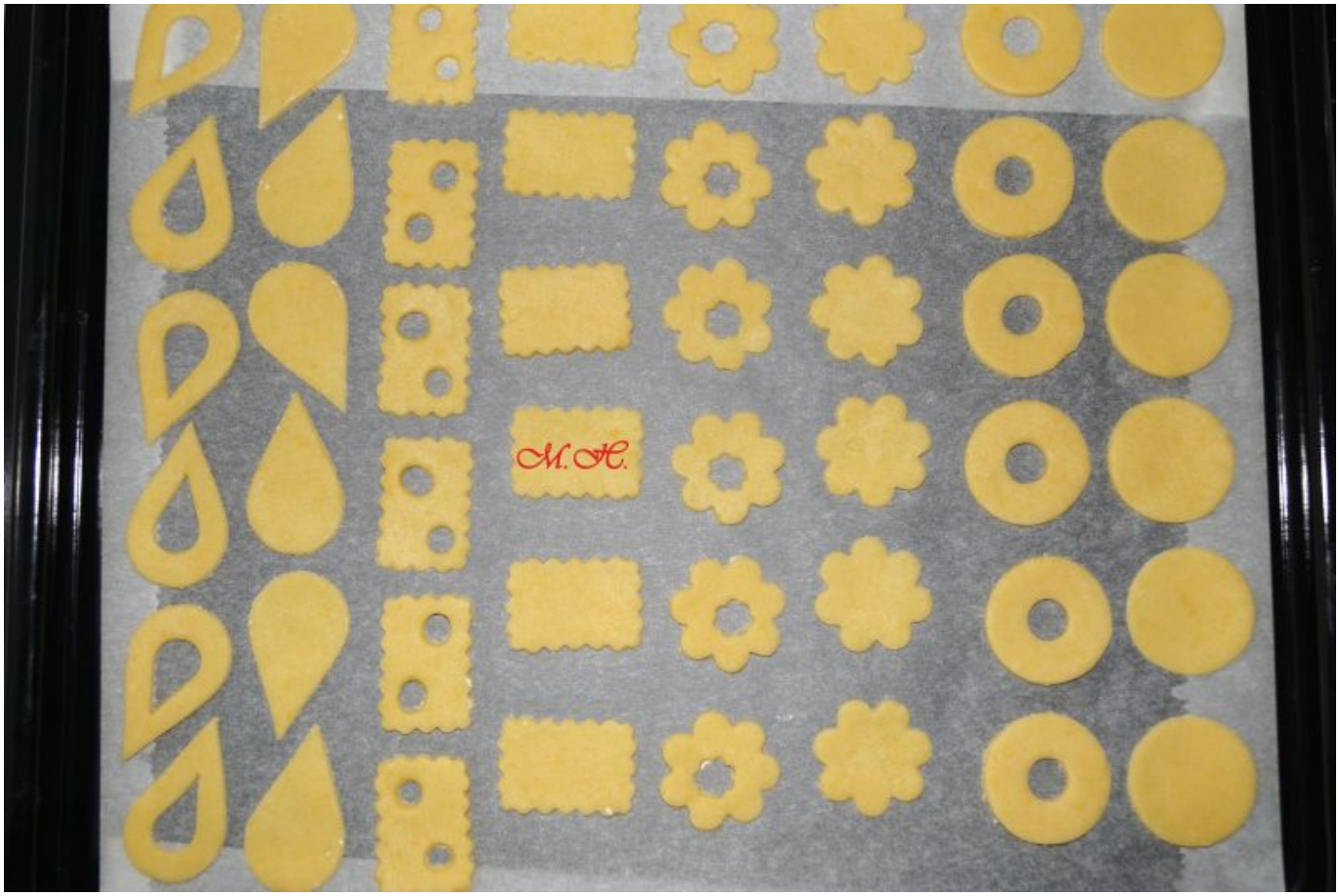
Připravíme si vál, který pomoučíme hladkou moukou.

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. Vykrájené 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.

