MAMINE VIANOČNÉ LINECKÉ KOLÁČIKY OD HUGA

Milujem Vianoce a vôbec sa nehnevám na čas, že tak beží.
Ako dieťa som mal rád Vianoce samozrejme kvôli darčekom. Ako dospelý ich mám rád kvôli ľuďom, s ktorými sa stretnem, teda kvôli svojej rodine a priateľom. Vôňa Vianoc je jednoducho neprekonateľná. A darčeky, teraz keď som "starý", nie sú dôležité. Dôležití sme my všetci, ktorí ich

prežijeme spolu v zdraví a v pohode. Vianočné koláče neodmysliteľne k Vianociam patria a recptúr na ne je nesmierne veľa. Verím, že tie moje VÁM budú chutiť. Sú jednoduché a rýchle na prípravu!

Budete potrebovať: (z tejto dávky mi vyšlo 50 kusov!)
250 gramov preosiatej hladkej múky
150 gramov masla
100 gramov práškového cukru
1 žĺtok
1 vanilkový cukor
štipku soli
nastrúhanú kôru z jedného citróna
formičky na vykrajovanie
džem (používam marhuľový a brusnicový)

Postup:
Všetky suroviny dajte do veľkej misy a dôkladne vypracujte cesto. Maslo do cesta je najlepšie nastrúhať na hrubom strúhadle.
Cesto rozvaľkajte na hrúbku asi 3 mm, snažte sa rovnomerne.
Aby sa cesto nelepilo na dosku, posypte ju trochou múky.
Vykrajujte z pripraveného cesta formičkami plné tvary a do polovice z nich urobte malými formičkami malé otvory. Počet plných a s otvormi musí byť samozrejme rovnaký. Je na vašej fantázii, aké tvary koláčom dáte.
Poukladajte na plech s papierom na pečenie. Aby sa vám papier na plechu nehýbal, potrite plech troškou masla.
Pečte pri teplote 175 stupňov max 10 minút. je potrebné kontrolovať pečenie, každá rúra sa chová inak. Pečte tak aby koláče mali žlto zlatú farmu, nie hnedú!
Po upečení nechajte vychladnúť. Plné tvary potrite do stredu trochou džemu a prilepte tvary s otvorom. Posypte práškovým cukrom a Vianoce môžu začať!
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo