

Máslové věnečky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

těsto:

225 g hladké mouky

70 g moučkového cukru

kůra z půlky citrónu

3 žloutky

125 g másla vejce

mandle

rybízová zavařenina

Postup

Z mouky, másla, cukru, žloutků a kůry vypracujeme křehké těsto a necháme je půl hodiny v lednici odpočinout. Potom těsto vyválíme, vykrájíme věnečky, potřeme je rozšlehaným vejcem, posypeme oloupanými a nasekanými mandlemi a na suchém plechu nebo pergamenovém papíře upečeme. Vychladlé slepujeme zavařeninou. Před upečením můžeme do horního věnečku udělat menší kolečko nebo ho nechat celé. Spodní věneček musí být vždy plný.