Roter Hahn

PECIVO

Linecký koláč s meruňkovou marmeládou

Linzertorte je jedním z nejstarších receptů na koláč na světě. V této variantě je pečivo vylepšeno meruňkovou marmeládou.

Přísady

1 KOLÁČ (Ø 28 CM) 60 MIN.

200 g	másla
	sůl
	lžíce skořice
1 na špicku nože	citronové kůry (nastrouhané)
	hřebíčkový prášek
3	vejce
240 g	mouky
3 g	prášku do pečiva
200 g	lískový ořechů (nastrouhaných)
200 g	meruňkové marmelády
200 g	cukru

www.roterhahn.it

Příprava - Linecký koláč s meruňkovou marmeládou

1. Máslo s cukrem a kořením umíchejte na pěnu a postupně přidávejte vejce.
2. Mouku dobře promíchejte s práškem do pečiva a spolu s lískových ořechy opatrně přimíchejte k máslové hmotě.
3. 2/3 těsta naplňte do formy a uhlaďte do hladka. Pomažte meruňkovou marmeládou a poté ně něm vytvořte ze zbytku těsta mřížku. Pečte při 175° C asi 40 minut.

Hodně štěstí

Monika Kompatscher
Selka nabízející kvalitní výrobky pod značkou "Roter Hahn"
FRONTEGGELE V VÖLSU AM SCHLERN