



LINECKE CUKROVI

210 g hladké mouky
170 g másla
70 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
2 žloutky
kůra z jednoho citronu
marmeláda (na slepení)

1. Plech vyložíme pečicím papírem
2. Na vál nasypeme mouku, na ni nastrouháme máslo, přidáme cukr, žloutky, nastrouhanou citronovou kůru a vanilkový cukr
3. Vše dobře promícháme a vypracujeme hladké těsto. Hotové těsto necháme uležet v chladu do druhého dne
4. Z těsta vyválíme plát silný 3 mm a vykrajujeme libovolné tvary, které klademe na plech. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 350 °F dorůžova, tak 10-13 min.
5. Po vychladnutí k sobě slepujeme upečené kousky marmeládou.

LINZER COOKIES

210 g flour
170 g butter (unsalted)
70 g powder sugar
1 vanilla sugar
2 egg yolks
Lemon zest from one lemon
jam (for connecting)

1. Line baking sheets with parchment paper
2. Mix grated butter with butter, add sugar, egg yolks, lemon zest and vanilla sugar
3. Mix well to make smooth dough. Wrap the dough in plastic wrap and refrigerate overnight.

4. Roll out the dough on a floured surface (or use plastic wrap), about 3mm thick. Use cookie cutters to cut out the dough – half shapes are solid and half have “windows” in the center. Bake at 350F for about 10-13 min, until lightly golden
5. Transfer cookies to a wire rack to cool. When cooled, connect each solid piece with a “window piece with jam.