

Májový linecký koláč

pre radosť z pečenia

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta zmiešame na doske múku, prášok do pečiva, práškový a vanilínový cukor, škoricu a mandle. Pridáme žĺtky, vajce, maslo alebo margarín a ručne spracujeme na hladké cesto.
- 2 Dve tretiny cesta vyvaľkáme na pomúčenej pracovnej doske na plát (30 x 40 cm) a pomocou váľky preniesieme na vymastený plech na pečenie. Plát potrieme džemom. Zo zvyšku cesta utvoríme valčeky a poukladáme na džem do tvaru mriežky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 3 Koláč necháme vychladnúť a nakrájame na rezy.

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
2 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
160 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
škoricu
160 g mandle strúhané nelúpané
2 ks žĺtok
1 ks vajce
160 g maslo zmäknuté alebo margarín

Na náplň:

300 g džem jahodový (môžeme použiť ľubovoľný džem)

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)
valček na cesto