




# Zázvorové kolieska

Jemne pikantné zázvorové kolieska s Finesse citrónovou kôrou a perníkovým korením Dr. Oetker sú výborné ako vianočné pečivo alebo sušienky k čaju.

asi 100 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame obe múky, mandle, soľ, sódu, kôru, cukor, zázvor a korenie. Pridáme maslo, sirup, med a žltok a ručne vypracujeme hladké cesto. Z cesta vytvoríme valčeky s Ø 1,5 cm a odložíme ich asi na hodinu do chladničky.
- 2 Na potretie zmiešame bielok s vodou a valčeky pomocou štetca alebo pierka potrieme. Obalíme v cukre a nakrájame na 0,5 cm plátky. Plátky rozložíme na plechy vyložené papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 10 minút**

- 3 Kolieska necháme vychladnúť.

Tip:

- Namiesto agávového sirupu môžeme použiť med.

## Prísady::

### Na cesto:

100 g múka špaldová celozrnná  
150 g múka hladká  
35 g mandle strúhané  
soľ  
0,5 KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker  
100 g cukor trstinový  
35 g kandizovaný zázvor nakrájaný na tenké pásiky  
0,5 KL zázvor mletý  
0,5 KL Perníkové korenie Dr. Oetker  
125 g maslo zmäknuté  
50 g agávový sirup  
2 PL med lesný tekutý  
1 ks žltok

### Na potretie a obalenie:

1 ks bielok  
1 KL voda  
cukor trstinový

### Ešte potrebujeme:

2 plechy na pečenie

