



## JERNEJ KITCHEN

# KRHKE LINŠKE OČI POLNJENE Z MARMELADO

Preproste, domače linške oči, polnjene z vašo najljubšo marmelado. Ta recept je za 60 krasnih, slastnih piškotov.

ZA	60	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
POČITEK ZMESI:	30	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

### KRHKE LINŠKE OČI POLNJENE Z MARMELADO

250 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

180 g sladkorja v prahu

3 jajca

1 žlica ruma ali drugega žganja

500 g gladke bele moke, tip 500

1/2 čajne žličke pecilnega praška

1 limona, bio

1/2 vanilijevega stroka

1 čajna žlička mletega kardamoma (poljubno)

250 g poljubne marmelade (npr. marelična, slivova)

100 g sladkorja v prahu (za posip)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot ali električni mešalnik

folija za živila

skleda

papir za peko

### STEPAMO MASLO IN SLADKOR V PRAHU

Maslo in sladkor v prahu stepemo v kuhinjskim robotu (ali z ročnim električnim mešalnikom.) Stepamo približno 3 minute, nato med neprestanim mešanjem dodamo jajca (eno po eno). Dobro premešamo in dodamo žlico ruma.

### ZAGNETEMO TESTO

Moko stresemo v skledo in jo premešamo skupaj s pecilnim praškom, drobno nastrganimi lupinicami ene limone, ščepom soli in semeni ene polovice vanilijeve palčke. Poljubno lahko dodamo tudi drobno sesekljan ali mlet kardamom. Mešanico z moko damo v mešanico masla in sladkorja, premešamo in zagnetemo v testo, zavijemo v prozorno folijo za živila in postavimo v hladilnik za 30 minut.

### PEČENJE

Pečico segrejemo na 190 °C. Testo razvaljamo na rahlo pomokani površini na debelino 3 mm. Z modelom za linške oči izrežemo iz testa piškote, te pa položimo na pladenj, obložen s papirjem za peko. Pekač postavimo v pečico in pečemo 10 - 12 minut na 190 °C. Piškote zložimo na rešetke in počakamo, da se ohladijo. Piškote z luknjico posujemo s sladkorjem v prahu.

### POSTREŽEMO IN SHRANIMO

V kozico damo marmelado in jo rahlo segrejemo. Na vsak piškot damo 1 žličko segrete marmelade, to pa pokrijemo s piškotom, ki ima v sredini luknjico. Zložimo jih na pladenj in jih postrežemo ali pa jih hranimo v zaprti posodi do 10 dni.