

Lincer kolačići

Lincer kolačić je tradicionalni suhi kolačić, čajno pecivo za božićne blagdane. Za cca. 35 komada gotovih lincer kolačića potrebno je:



- 300g [glatkog brašna](#)
- 100g mljevenih oraha ili badema (može i pola pola)
- 120g šećera u prahu
- 200g putra
- 2 žutanjka
- 1/4 MŽ soli
- 2 mahune [vanilije](#) (ili paketć vanil šećera)
- 100-150 g [marmelade](#) od malina
- šećer u prahu za posipanje
- 1 VŽ ruma ili liker od maline *

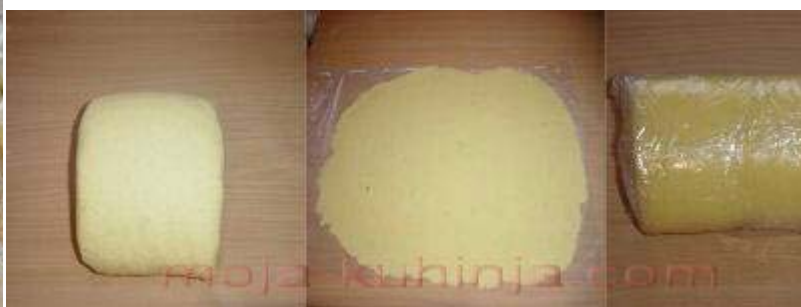
Priprema tijesta za lincer kolačiće

Ovdje je rađeno sa duplom količinom sastojaka.

Putar ostavite na toplom da omekša, nemojte ga podgrijavati da se otopi. Putar ne smije biti tekuć nego mekan jer inače ne uspijeva tijesto za lincer kolačiće.

Na ravnu ploču dodajte [brašno](#), žutanjke, šećer u prahu, ome sol te izgrebanu srž dvije mahune [vanilije](#) ili vanil šećer.

Sve izmješajte rukama u kompaktno tijesto, te ostavite 2 sata na hladnom.



Tijesto za lincer kolačiće potom razdjelite na komade.

Komade tijesta za lincer kolačiće stavite između dva komada najlona (može od vrećica za smrzavanje, izbjegavajte PVC foliju jer je pre tanka pa se na nju lovi tijesto) te ravaljajte na 3-4mm debljine. Razvaljano tijesto možete zarolati, te ga do uporabe ponovno stavite na hladno.

Pogodnim alatom, npr. čašom čije ste grlo uronili u brašno izrežite iz tijesta krugove.

Na polovici krugova u sredini izbušite rupu do 20% veličine vanjskog promjera. To možete učiniti napršnjakom za šivanje.

Ovdje da napomenem da originalni lincer kolačići imaju 3 manje rupice, izgledaju kao gumb. Ako želite baš originalni izgled lincer kolačića izbušite rupice, tako da tri rupice formiraju trokut unutar kruga.

Tijesto koje ste dobili rezanjem rupica razvaljajte i ponovno upotrijebite.
Dobivene krugove tijesta pecite u plehu za pečenje na čije dno ste stavili papir za pečenje.
Pecite u ugrijanoj pećnici na srednjoj rešetki na 180°C 8-10 min.



Tijesto za lincer kolačiće potom razdjelite na komade.

Gotove krugove bez rupice premažite marmeladom od malina koju ste prethodno kratko ugrijali da postane tekuća jer se tako lakše maže. Ako je [marmelada](#) od malina veće dovoljno tekuća ugrijavanje nije potrebno.

*Ako ugrijavate marmeladu možete, umješati i 1 VŽ ruma ili [likera](#) od maline ali to nije obavezno.

Krugove sa rupicom stavite na premazane krugove te sve posipajte sa šećerom u prahu.

