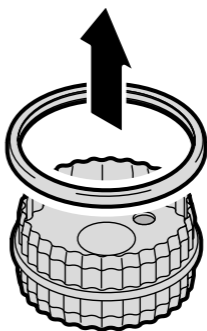


## Návod k použití a recept

Díky silikonovému kroužku po celém obvodu se vykrajovátka při vykrajování cukroví dobře drží v ruce a nevyklouzávají z ní. Vykrajovátka lze používat se silikonovým kroužkem i bez něj.



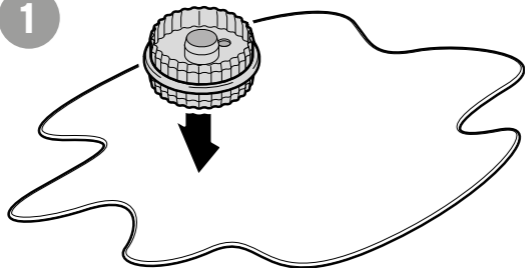
## Čištění

- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátka horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.

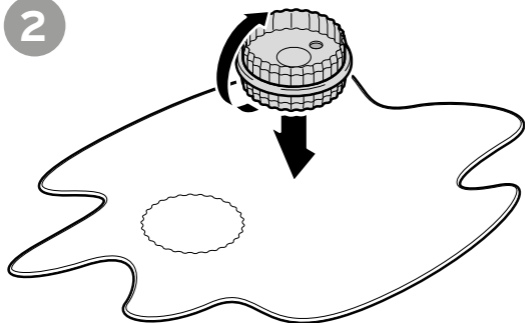
**Důležité:** Před umýváním odstraňte silikonový kroužek vždy z celého obvodu vykrajovátka a oba díly umyjte zvlášť.

- Vykrajovátka i silikonové kroužky jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.

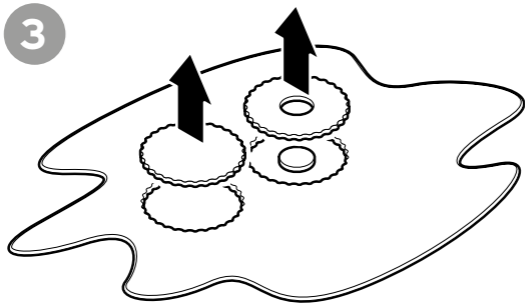
1



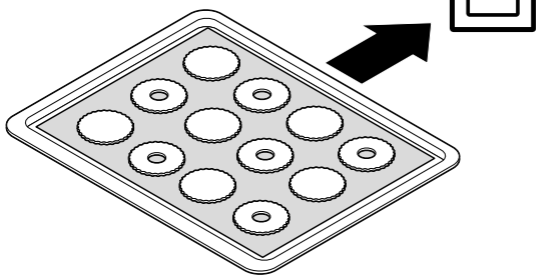
2



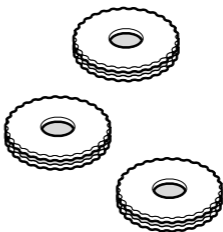
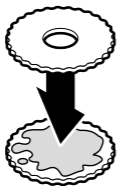
3



4



5



# Recept na linecké cukroví

**Na přibližně 50 kusů | 1 kousek: 80 kcal**  
**příprava: 1 hodina | chladnutí: 1 hodina**  
**pečení: 8 minut**

## Přísady

1/2 vanilkového lusku, 350 g mouky,  
250 g studeného másla, 130 g cukru,  
1 bílek, sůl, 150 g rybízové marmelády;  
mouka k posypání pracovní plochy,  
moučkový cukr na poprášení

## Příprava

1. Vanilkový lusk po délce nařízneme a ostrým nožem z něj vyškrábeme dřev. Do velké mísy nasypeme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Nastrouhané máslo a cukr rozdělíme na okraj důlku. Do důlku dáme bílek, špetku soli a dřev z vanilkového lusku. Všechno vypracujeme rukama na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a položíme přibližně na 1 hodinu do ledničky.
2. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 180 °C). Těsto po porcích vyválíme na pomoučněné pracovní ploše do tloušťky přibližně 3 mm. Postupně vykrajujeme těsto tak, aby byla polovina vykrájeného cukroví plná, bez otvoru, a polovina vždy v odpovídajícím tvaru s otvorem uprostřed (kolečka, hvězdičky nebo srdíčka). Vykrájené kousky těsta poklademe na studený plech na pečení vyložený papírem na pečení a pečeme v troubě (na středním roštu) po dobu 6-8 minut dozlatova.

Upečené cukroví necháme vychladnout na mřížce na dort.

3. Marmeládu mírně zahřejeme a propasírujeme přes sítko. Marmeládu natřeme na části **plného** cukroví (bez otvorů) a přitom necháme po obvodu na okraji trochu volného místa. Části cukroví **s otvorem** poprášíme trochou moučkového cukru, poklademe na části s marmeládou a lehce přitlačíme.

---

**Číslo výrobku : 665 472**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena.