



Recept na klasické vykrajované sušenky

Přísady

Na sušenkové těsto:	1 bal. vanilkového cukru
125 g máslo (studené)	1 špetka soli
75 g cukru	strouhaná citronová kůra z poloviny citronu
250 g mouky	1 vejce (velikost M)
1 špička nože prášku do pečiva	

Příprava

1. Na sušenkové těsto uhněteme studené máslo (nakrájené na malé kousky), cukr, mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr, sůl, nastrouhanou citronovou kůru a vejce nejprve hnětacími háky ručního mixéru a pak rukama na hladké těsto. Těsto zabalené do potravinové fólie vložíme na nejméně 30 minut do ledničky.
2. Předehřejeme troubu na 180 °C (horní-/spodní ohřev; teplovzdušná trouba: 160°C; plynová trouba: 3. stupeň). Těsto vyválíme na lehce pomoučněné pracovní ploše zhruba na tloušťku 3 mm a vykrajovátky podle libosti vypichujeme sušenky.
3. Hotové sušenky klademe na studený pečicí plech, vyložený pečicím papírem nebo podložkou, a pečeme cca 10 minut.
4. Pro optimální výsledek pečení je třeba dbát na to, aby těsto bylo zpracováváno studené a bez prodloužení se peklo.
5. Po upečení lze hotové sušenky libovolně dekorovat, např. hotovou Královskou glazurou Royal Icing. Rovněž k tomu mohou posloužit natisknuté linie.

Tipy na pečení

Těsto zpracovávejte nejlépe přímo z chladničky. Jakmile se těsto ohřeje, začne se lepit a těžce se vyjímá z vykrajovátek. Pak jej vložte znovu zpět do lednice a zpracovávejte novou, vychlazenou část.

Jde-li těsto i tak ztěžka uvolnit z vykrajovátko, poprašte jej před vykrajováním dodatečně trochou mouky.

Vyzkoušejte také jiné recepty na sušenky, např. třené těsto. Sušenky musí být po upečení ale relativně tvrdé.

Čištění

Vykrajovátka čistěte před prvním a bezprostředně po každém použití teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Vykrajovátka jsou také vhodná do myčky.