

VELIKONOČNÍ LINECKÁ VAJÍČKA

Linecké cukroví, věčná klasika. A nemusíte si je nechávat jen na Vánoce. Udělejte si je i na Velikonoce, a nemusí zůstat jen u vajíček. Koledníkům můžete nabídnout ovečky, kuřátka nebo králíčky. Hlavně budou bez zbytečných cukrů - což určitě ocení!

Na linecká vajíčka potřebujeme:

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 18 g práškového sladidla [FAN 4:1 s fruktózou a acesulfamem K](#)
- 2 žloutky
- citronová kůra
- na posyp [FAN CUKŘENKA](#) – březový cukr s vanilkou

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme alespoň 2 hodiny odpočinout v chladu, nemusíme se ale bát nechat i přes noc.

Z těsta si pak vyválíme plát cca 3 mm silný a pomocí vykrajovátka vykrajíme vajíčka, králíčky, slepičky, nebo cokoliv s velikonoční tematikou. Nabídka vykrajovátek je velmi široká!

Vykrajené tvary přenesme na plech vyložený pečícím papírem a do poloviny vajíček, oveček apod. vykrojíme větší kolečko.

Pečeme v předehřáté troubě na **175 °C do růžova, cca 10 minut**, pravidelně kontrolujeme!

Po vychladnutí namažeme upečená linecká vajíčka marmeládou (spousty receptů najdete na našich webových stránkách), slepíme a posypeme práškovým sladidlem [FAN CUKŘENKA](#) – březový cukr s přírodní vanilkou.

TIP: Na Velikonoce si můžete připravit s FAN sladidly® mnohem více dobrot - určitě nezapomeňte na [Vaječný koňak](#). A pokud dodržíte tradice, pak Vám určitě nesmí chybět [Boží milosti](#) a [Jidáše](#).

