

# Kolečka "Domácí přítel"



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**4489** kalorií , **3 g** cukrů , **306 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolecka-domaci-pritel>

## Příprava

Na dosce zmiešame maslo, cukor, zomleté mandle a oriešky spolu s rumom. Vyvalkáme natenko a vykrajujeme kolieska alebo polmesiačiky. Poukladáme na plech a upečieme do zlatoružova. Necháme vychladnúť. vložíme na čistý papier a vždy spájame dva kúsky tak, že spodne potrieme pikantným ríbezľovým lekvarom. Na vrchné koliesko môžeme nakvapkať alebo natrieť vrstvu čokoladovej polevy, ktorá o chvíľu stuhne.



### Tip k receptu

U nás majú tieto kolieska veľmi krátku životnosť.

## Ingredience

- ✓ 250 g másla
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 140 g cukru moučka
- ✓ 75 g pomletých mandli
- ✓ 75 g pomletých lískových ořechu
- ✓ 20 ml rumu
- ✓ 100 g rybízové marmelády
- ✓ Poleva: 100 g čokolády na vaření
- ✓ 15 g Hery
- ✓ 1 lžíce rumu

## Kategorie

Vánoce, Rakouská, Zima, Něco extra, Návštěva, Cukroví