

- 500 g hladké mouky
- 250 g másla (pokojové teploty)
- 120 g moučkového cukru
- 1 vejce
- 1 sáček vanilinového cukru (nebo cukr s pravou vanilkou)
- nastrouhanou kůru z jednoho citronu
- zavařeninu na slepování
- další moučkový cukr na posypání (nemusí být)

V míse utřete máslo s prosátým moučkovým cukrem (prosátím ho zbavíte případných hrudek) a vejcem. Na tuto směs prosijte mouku (krásně ji tím provzdušníte) a přidejte vanilinový cukr a citronovou kůru. Zpracujte tužší těsto a nechte ho odpočinout v chladu několik hodin, případně přes noc. Před válením nechte těsto trochu změkhnout. Na pomoučeném válu pak vyválejte tenký plát (asi 2 mm silný) a tvořítky vypichujte libovolné tvary. Troubu předehřejte na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C. Vykrájené cukroví kladte na plech a pečte 5–10 minut dozlatova. Doba pečení závisí na typu mouky – pozor, aby se okraje cukroví nepřipálily. Koláčky slepujte xxxxxx zavařeninou, případně posypte moučkovým cukrem.

- 250 g hladké mouky
- 200 g másla, změkklého
- 70 g moučkového cukru
- 100 g mandlí, jemně nasekaných
- 1–2 lžičice mléka (nemusí být)
- směs moučkového a vanilkového cukru na obalování

Hladkou mouku, máslo, cukr a mandle smíchejte a vypracujte hladké těsto. Při vypracovávání můžete přilít jednu nebo dvě lžičice mléka, podle konzistence těsta. Z hotového těsta udělejte koule, zabalte je do potravinářské fólie a dejte odpočinout alespoň na 2 hodiny, ale ještě lépe přes noc do chladničky. Troubu rozpalte na 180 °C. Z těsta odkrajujte malé kousky, v dlaních tvořte válečky, ty xxxxxx a hotové skládejte na plech vyložený papírem na pečení. Vložte do trouby a pečte 10–15 minut, nebo dokud xxxxxx nezrůžoví a nerozvoní se (doba pečení závisí na velikosti xxxxx). Ještě horké xxxxxx obalujte ve směsi moučkového a vanilkového cukru a uložte do krabice.