



## MINI ŠTOLY S MARCIPÁNEM

(16 ks)

### Těsto

500 g hladké mouky  
160 g moučkového cukru  
250 g tučného tvarohu v kostce  
160 g másla  
2 vejce  
1 sáček Kypřicího prášku s vinným kamenem Dr. Oetker  
½ lžičky Mleté vanilky Dr. Oetker  
5 g soli  
1 sáček Citronová kůra Finesse Dr. Oetker  
1 sáček Pomerančová kůra Finesse Dr. Oetker  
50 g sekaných mandlí (hranolky)  
50 g rozinek máčených v rumu  
50 g kandované pomerančové nebo citronové kůry  
1 balíček Marcipánu Dr. Oetker

### Dokončení

40 g másla na potření  
100 g moučkového cukru  
1 lžička mleté vanilky

### Těsto

Vejce, cukr a tvaroh utřete, pak přidejte hodně změkklé máslo (může být i rozpuštěné). Dobře promíchejte.

V míse smíchejte prosátou mouku se solí, práškem do pečiva a mletou vanilkou. Po částech přidejte do tvarohové směsi a promíchejte. Nakonec přisypte citrusové kůry, mandle, rozinky a kandovanou kůru. Rukama dopracujte do hladkého těsta.

Těsto roztáhněte do silnější placky a pokladte kousky marcipánu. Zpracujte do těsta.

Těsto vyválejte do válečku a rozdělte na 16 stejných dílů. Každý vyválejte do silnější placičky a jednu delší stranu přehněte směrem do středu asi do dvou třetin. Lehce přimáčkněte a upravte do tvaru štolý.

Pečte v troubě vyhřáté na 180-190 °C (horní/dolní ohřev) asi 15-20 minut, až začnou lehce růžovět.

### Dokončení

Ještě horké štolý potřete rozpuštěným máslem a pocukrujte moučkovým cukrem smíchaným s mletou vanilkou. Nechte na mřížce vychladnout, skladujte v uzavřené dóze v chladu.