

LINZER

ELKÉSZÍTÉS:

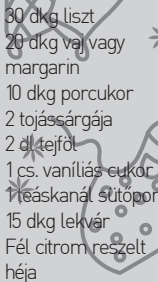
Először a száraz alapanyagokat (liszt, porcukor, vaníliás cukor, sütőpor, citromhéj) összekeverjük, majd belemorzsoljuk a vajat. Hozzáadjuk a tojássárgáját, tejfölt és jól összedolgozzuk. Az így elkészített tésztát egy órán át hűvös helyen pihentetjük.

A tésztából levágunk egy darabot, porcukorral hintett deszkán fél cm vékonyra nyújtjuk. Linzerkiszúróval formára szaggatjuk, majd sütőpapírra sorakoztatjuk. Előmelegített sütőben közepes hőfokon 10 percig sütjük.

A lyukas és teli sütitet lekvárral összeragasztgatjuk, majd a lyukakba teszünk még egy kis lekvárt. Végül vaníliás porcukrot szitálunk a tetejére.

SKANZEN RECEPTÁR

Hozzávalók:



30 dkg liszt
20 dkg vaj vagy margarin
10 dkg porcukor
2 tojássárgája
2 dl tejfölt
1 cs. vaníliás cukor
1 teáskanál sütőpor
15 dkg lekvár
Fél citrom reszelt héja