

## Linzer karika

### Hozzávalók:

45 dkg süteményliszt  
30 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
2 tojássárgája  
1 tasak vaníliás cukor  
1 tasak sütőpor

### Töltelék:

Baracklekvár



### Elkészítés:

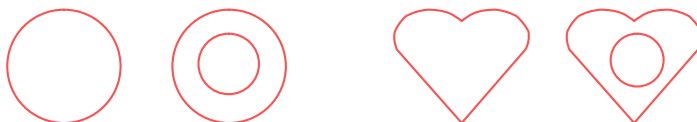
A lisztet elkeverjük a sütőporral és a margarint hozzáadva összemorzsoljuk. Hozzáadjuk a sütőcukrot, a vaníliás cukrot, és a tojássárgájákat, majd gyors mozdulatokkal alaposan összegyúrjuk.

Letakarjuk, és hideg helyen pihentetjük, legalább 1 órát.

Amíg a tészta pihen, előkészítjük a tepsiket. Legalább két tepsit kibélelünk sütőpapírral.

A gyúrotáblát belisztezzük vékonyan, és kinyújtjuk a tésztánkat kb. 3-4 mm vastagságúra.

Különböző formájú sütemény kiszűrőkat lehet kapni, ezek közül kell választani olyan formát, amelyik párban van, és az egyikben van egy lyuk.



A kinyújtott tésztából ezekkel a formákkal kivágjuk a tésztákat és a tepsibe helyezük, úgy, hogy kis távolság legyen az egyes darabok között.

A sütit előmelegítjük 180 C°-ra, és megsütjük a linzereket. Vigyázni kell, hogy szép világosak legyenek. Ha színesebbre sülnek, akkor is jó ízűek, csak tovább puhulnak meg. Arra azonban nagyon vigyázzunk, hogy meg ne égjenek. Gyorsan sül, ezért oda kell rá figyelni.

Ha elkészültünk a sütéssel, akkor kezdetük a lekvárral való összeragasztást.

A lekvárt egy nyomózsákba töltjük, és minden lyuknélküli tésztadarabra nyomunk egy kupac lekvárt.

A lyukas linzereket rárakjuk a lekváros darabokra, majd megszórjuk porcukorral.

Ha keményebb lekvárunk van, akkor ügyes mozdulatokkal rákenjük egy késsel, és utána ragasztjuk össze, majd porcukrozzuk.

Egy napi állás után nagyon finom. Minél tovább áll annál porhanyósabb. Fém dobozba rakva, a rétegek közé sütőpapírt helyezve, sokáig eláll. (Ha el nem fogy gyorsan.)

### Megjegyzés:

A jó linzer tészta alapja: 3 rész liszt, 2 rész margarin, 1 rész cukor.

A süteményliszt, és a sütőcukor emeli a sütemény finomságát. Vajjal is készülhet, nekem a jó minőségű Ráma margarinnal finomabb.

Lehet nagyobb formára és egész kicsikre készíteni. Bár ugyan abból a tésztából készítjük, mégis az élvezeti értéke más. A nagyobb linzerekbe bele lehet harapni, a kicsiket be lehet kapni. Ha étkezés utáni édességként fogyasztjuk, akkor a nagyobb, ha nassolni akarunk, akkor a kicsi linzereket készítjük.

Vendégváró sütemény, de karácsonykor is sokan sütik.