

## Rácsos linzer

### Hozzávalók:

40 dkg süteményliszt  
25 dkg margarin  
12 dkg sütőcukor  
2 db tojássárgája  
Fél citrom leve  
1 csomag vaníliás cukor  
1 csomag sütőpor

Szilvalekvár  
10 dkg darált dió



### Elkészítés:

A lisztet egy tálba helyezzük, elkeverjük benne a sütőport, majd a margarint kis darabokra vágva hozzáadjuk, és elmorzsoljuk a sütőporos liszttel.

A cukrot, a tojássárgáját, a vaníliás cukrot, és a citrom levét beletesszük a morzsalékos lisztbe és tésztát gyúrunk gyors mozdulatokkal. Mikor kész, letakarjuk, és hideg helyre tesszük. Legalább félórát pihentetjük.

Amíg a tésztánk pihen, ledaráljuk a diót, kikenjük margarinnal a tepsit, és előkészítjük a gyúrótáblát.

A tésztát a pihentetés után két nem egyforma részre osztjuk. A nagyobb tésztát kinyújtjuk a tepsi méretére, behelyezzük a kikent tepsibe, és egyenletesen eligazítjuk. A tészta tetejét vastagabban megkenjük szilvalekvárral és megszórjuk darált dióval. Aki nagyon édesen szereti, az a dióba még rakhat cukrot, de ez nem fontos.

A kisebb tészta darabot kinyújtjuk, és derelyevágóval, fél centiméteres szélességű szalagokat vágunk. Ezeket a tészta csíkokat, rács formájában rárakjuk a lekváros, diós tésztaalapra.

A sütőt akkor kapcsoljuk be, amikor elkezdjük a sütemény rácsozását, és melegítjük fel 190C°-ra.

Ha sütő elérte a hőfokot, elkezdjük a süteményünk sütését. 20-25 perc alatt megsül. Még forrón megszórjuk porcukorral.

Langyosra hűtjük és szeleteljük. Sokáig eláll, lemez dobozba tároljuk.

### Megjegyzés:

Ez a linzer a nagyanyáink süteménye volt. Nem munkaigényes, olcsó és nagyon finom.

A linzer sütemények nekem akkor finomak, ha nem túl vastagra vannak nyújtva. Ehhez az adaghoz a tepsi mérete 30x27 cm-es.

A citromot sokáig nem használtam sütésnél, mert nem szeretem a citrom ízét, ha a receptbe bele is volt írva kihagytam. Most viszont az a véleményem, hogy a linzertészta elmaradhatatlan hozzávalója. A citromtól olyan lesz a sütemény állaga, amitől nagyon finoman omlik. Valamikor a régi időkben kevés ecetet használtak citromlé helyett.