

# Linzer apró sütikhez

## Hozzávalók:

30 dkg átszitált finomliszt  
20 dkg felkockázott,  
hideg vaj vagy margarin  
10 dkg átszitált porcukor  
2 tojás sárgája

## Töltelék:

10 dkg erdei gyümölcsös vagy  
más, sűrű gyümölcslekvár  
5 dkg csokoládé a dekoráláshoz

**Előkészítés, összeállítás: 15+10+25 perc**

**Sütés: 10-12 percig 200°C-on, előmelegített, gőzmentes sütőben**

**Pihentetés: 30+15 perc**

**Sütés után egy éjszakát pihenhet, hogy jól megpuhuljon**

## Elkészítés:

A liszthez add hozzá a vajat vagy margarint, majd morzsold el benne.

Addig dolgozz, míg zsemlemorzsza állaga lesz.

Végezd a műveletet gyorsan, hogy ne olvassza meg a kezed a zsiradékot.

Ez után forgasd bele a porcukrot, végül pedig keverd hozzá egy fakanállal a tojás sárgákat.

Amikor már elkeveredett, akkor kezd el összegyúrni a tésztát.

Csak addig dolgozz, míg azt nem érzed, hogy a zsiradék el kezd benne megolvadni, és a tésztának vizes érzete lesz.

Ekkor hagyd abba a gyúrást, majd tedd egy lezárható dobozba a tésztát és tedd a hűtőbe minimum 30 percet pihenni.

A pihentetett tésztát ez után lisztezett deszkán nyújtsd ki 3-4 mm vékonyra és szúrj belőle virágokat.

Helyezd őket sütőpapírral bélelt tepsibe, vagy sütőlapra, a felét lyukaszd ki, majd tedd vissza a hűtőbe 30 percre.

Addig melegítsd elő a sütőt.

A süteményt ez után 200°C-os süsd 10-12 perc alatt világosra, és csak akkor tedd át rácsra, ha már picit meghűltek, mert másként a tészta elhajolhat, törhet.

A kihűlt tészták lyukas darabjait ez után olvasztott csokival csíkozsd meg, a párjukat kend le lekvárral és párosítsd össze őket.

A tetejüket meghintheted porcukorral. Érdemes egy éjszakát pihentetni a megtöltött sütit, hogy az megpuhuljon és csak utána tálalni.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

