

# Linzer apró süti

## Hozzávalók:

30 dkg finomliszt  
20 dkg felkockázott hideg vaj, vagy margarin  
10 dkg porcukor  
1 tojás sárgája  
3 g sütőpor

Sárgabaracklekvár, vagy áfonyalekvár  
(a linzerek összeragasztásához)

## Előkészítés:

A hozzávalók kimérése  
Liszt, sütőpor, porcukor átszitálása  
Tojás mosása, feltörése  
Zsiradék felkockázása  
Tepsi bélelése  
Sütő előmelegítése 200°C-ra

## Elkészítés:

Keverd el a lisztet, és a sütőport. Add hozzá a vajat, vagy margarint, és morzsold el benne. Keverd hozzá a porcukrot, majd végül a tojás sárgájával gyúrd össze, és formáld cipőt belőle. Tedd egy jól záródó edénybe, és pihentesd egy órára hűtőbe rakva.

Pihentetés után a tésztát lisztezett felületen, nyújtsd kb. 3-4 mm vékonyra. Kiszúróval formázd meg, a felét készítsd úgy, hogy lyukas legyen, és sorakoztasd sütőpapírral bélelt tepsibe.

Előmelegített sütőben, 200 °C-on, 10 percig, süsd halvány színűre.

Sütés után szedd hűtőrácsra és hagyd teljesen kihűlni.

A lyukas és a teli sütit sárgabaracklekvárral, vagy áfonyalekvárral ragaszd össze. Kenéskor figyelj, hogy a közép részre kicsit több lekvár jusson, így összeillesztéskor a lyukakat is kitölti. Végül az elkészült teasüteményeket hintsd meg porcukorral és tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

