

# Karácsonyi linzer

Ünnepi finomság

kb. 50 darab



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### Tepsihez:

sütőpapír  
kiszűrő (pl. mini-linzer)

### Tésztához:

300 g búzaliszt  
160 g porcukor  
1 tasak Dr. Oetker Bourbon  
Vaníliás cukor  
1 csipet só  
200 g lágy vaj vagy margarin  
100 g Dr. Oetker Szeletelt  
Mandula  
2 ek. tej

### Ezenkívül:

kb. 25 g porcukor  
kb. 150 g ribizli lekvár (ízlés  
szerint bármilyen lekvár)

## 1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük, majd a mandulát megőröljük.

## 2 Elkészítés:

A lisztet a többi hozzávalóval keverőtálba öntjük. Az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává gyúrjuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen kézzel átdolgozzuk, majd vékonyra nyújtjuk. Hullámos szélű tallérokat (ø kb. 3,5 cm) szúrunk ki, közben a tallérok felét motívumokkal szúrjuk ki, majd a tepsibe tesszük és a sütő középső részében megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 10 - 12 perc**



**Dr. Oetker Élelmiszer Kft.**

A süteményeket sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni. A motívumokkal kiszúrt tallérokat porcukorral megszórjuk. A zselét jól elkeverjük, esetleg szűrőn keresztül átnyomkodjuk, és a motívum nélküli süteményeket megkenjük. A kiszúrt süteményeket rátesszük, és rányomkodjuk.



© Dr. Oetker Élelmiszer Kft. · Postacím · 9241 Jánossomorja, Franck u. 38-40. · [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)  
E-mail: [mkonyha@oetker.hu](mailto:mkonyha@oetker.hu) · Tel. 06 40 638 537