

# Linzi karácsonyi sütemény

Ünnepi varázslat vaníliával és szilvalekvárral

kb. 12 szelet



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

- 150 g darált mandula
- 225 g búzaliszt
- 1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor
- 100 g porcukor
- 1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor
- 1 db tojás (M-es méret)
- 150 g Rama Vajas íz (puha)
- 1 csipet só

### A bevonathoz:

- 400 g szilvalekvár

## 1 Előkészítés:

Egy bevonatos serpenyőben a mandulát zsiradék hozzáadása nélkül megpirítjuk, és egy nagy tányéron hagyjuk kihűlni.

## 2 Elkészítés:

**Linzer tészta:** A lisztet a sütőporral keverőtálban elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és a mandulát, majd konyhai robotgéppel (habverő) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává eldolgozzuk. A tésztát frissentartó fóliába csavarva kb. egy órát hideg helyen pihentetjük. A 26 cm-es csatos sütőforma alját kikenjük margarinnal. A sütőt előmelegítjük.

**Alsó és felső sütés: 180 °C**

**Légkeveréses: 160 °C**

**sütés: 40 - 45 perc**

A tészta negyedét enyhén lisztezett felületen vékonyra nyújtjuk. Tetszés szerint karácsonyi motívumokat, pl. fenyőfa, csillag, hold, szúrunk ki és sütőpapíron félretesszük. A maradék tésztát újra összegyúrjuk és félretesszük a sütemény peremének elkészítéséhez. A tészta 3/4-ét a csatos sütőforma aljába nyomkodjuk és a forma oldalát rácsatoljuk. A maradék tésztát ujjnyi vastagra formázzuk, beletesszük a sütőformába és kb. 1,5 cm magas peremet készítünk belőle a sütőforma széléhez nyomkodva.



**Bevonat:** A szilvalekvárt a lapon elkenjük. A kiszúrt motívumokat rátesszük. A sütőformát rácson a sütő alsó részébe toljuk és megsütjük. Az elkészült süteményről a sütőforma szélét eltávolítjuk és egy rácstra téve hagyjuk kihűlni.

Tip from the Test Kitchen

- Tálalás előtt szórjuk meg porcukorral.

