

Borsos narancslekvárral töltött linzer

60—90 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A pitetésztához

300 g	Búzaliszt
200 g	Vaj
95 g	Porcukor
1	Tojás
5 g	Bourbon vaníliás cukor

A lekvárhoz

100 g	Narancslekvár
6 ek.	Narancslé
1 ek.	Reszelt narancshéj
2 tk.	Feketebors, őrölt

Elkészítés

1. A pitetészta elkészítése: Dolgozzuk össze sima tésztává a porcukrot, a vajat, a lisztet, a tojásokat, a Bourbon vaníliás cukrot és a narancshéjat. Csomagoljuk folpackba, és pihentessük a hűtőben egy órát.
2. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.
3. Nyújtsuk ki a tésztát körülbelül 3 mm vastagságúra. Kekszkiszúróval szaggassunk a tésztából sima és lyukas köröket.
4. A lekvár elkészítése: Tegyük egy edénybe a narancslekvárt egy narancs levével és lereszelt héjával együtt. Főzzük 5 percig, majd fűszerezzük ízlés szerint őrölt borssal.
5. Süssük a kekszeket aranybarnára 10 perc alatt. Hagyjuk kihűlni. A lyukas kekszeket szórjuk meg porcukorral.
6. Kenjük meg a lekvárral a sima kekszeket, és ragasszuk a tetejükre a lyukas süteményeket. Tároljuk légmentesen záródó dobozban.