



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A pitéstésztaához

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

Borsos narancslekvárral töltött linzer

🕒 60–90 Perc 🍪🍪🍪

Elkészítés

- 1 A pitéstészta elkészítése: Dolgozzuk össze sima tésztává a porcukrot, a vaját, 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 levélrel és lereszelt héjával együtt. Főzzük 5 percig, majd fűszerezzük ízlés szerint őrölt borssal.
- 5 Süssük a kekszet aranybarnára 10 perc alatt. Hagyjuk kihűlni. A lyukas kekszeteket szórjuk meg porcukorral.
- 6 Kenjük meg a lekvárral a sima kekszeteket, és ragasszuk a tetejükre a lyukas süteményeket. Tároljuk légmentesen záródó dobozban.

