



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

150 g	Finomliszt
	Só
75 g	Vaj
20 g	Cukor
1 ek	Víz
1 tk	♦ Fahéj, őrölt
4 tk	Gyümölcslekvár, ízlés szerint

Halloweeni lekváros linzerek

⌚ 100–120 Perc   

Elkészítés

- 1 Tegyük egy tálba a vaját, a cukrot, a sót és a fahéjat, majd keverjük el. Adjuk hozzá a lisztet és a vizet, és röviden dolgozzuk össze, amíg a tészta összeáll.
- 2 Formázzunk a tésztából korongot, csomagoljuk fóliába, majd tegyük hűtőbe 1 órára.
- 3 Melegítsük elő a sütőt 170 °C-ra alsó-felső sütéssel. A lehűtött tésztát lisztezett felületen nyújtsuk kb. 1 mm vékonyra. Sütőpapírból vágjunk ki egy tökformát, helyezzük a tésztára, és ennek segítségével vágjunk ki 8 darabot.
- 4 A 4 tökforma közepére tegyünk 1-1 teáskanál lekvárt, és kissé kenjük el. A maradék 4 formából vágjunk ki szemet, orrot és szájat, majd helyezzük őket a lekváros alapokra. A széleket villával nyomkodjuk össze, végül tegyük a sütiket sütőpapírral bélelt tepsire.
- 5 Süssük a sütiket 12–15 percig, amíg aranybarnára sülnek. Ezután tegyük rácsra, és tálalás előtt hagyjuk teljesen kihűlni.

