Mákos linzer lekvárral

90—120 Perc

Elkészítés

1. Gyúrjuk az összes hozzávalót sima tésztává, és pihentessük a hűtőszekrényben egy órán át.
2. Rövid ideig gyúrjuk át a tésztát, nyújtsuk vékonyra, és szaggassunk köröket belőle.
3. Vágjunk ki egy kis szívecskét a körök felének közepéből, és helyezzük a köröket egy sütőpapírral bélelt tepsire.
4. 180 °C-os sütőben légkeverésen süssük tíz perc alatt aranybarnára.
5. Hagyjuk kihűlni, és szórjuk meg porcukorral a kivágott szívekkel díszített köröket.
6. A teli köröket kenjük meg a ribizlilekvárral, majd helyezzük rájuk a cukorral megszórt köröket.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához

300 g	Liszt
80 g	Darált mák
300 g	Vaj
100 g	Porcukor
1	Tojás
2 csomag	Bourbon vaníliás cukor
1 tk.	Szegfűszeg, őrölt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
200 g	Ribizlilekvár
40 g	Porcukor