



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

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

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, nyújtuk 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.

