

## „SPITZBUBEN“ – LEKVÁROS LINZER

20  
DARAB-  
HOZ

## Hozzávalók:

- 60 g vaj
  - 200 g Mevalia Bread Mix liszt
  - 2 g sütőpor
  - 24 g Mevalia tojáspótló por
  - 60 ml víz
  - 60 g porcukor
- A töltelékhez és szóráshoz:
- 50 g lekvár
  - porcukor

## Elkészítés:

1. A vajat habosra keverjük. A lisztet összekeverjük a sütőporral, a porcukorral és a tojáspótló porral, hozzáadjuk a vizet és kézzel lágy tésztát gyúrunk belőle.
2. Ha a tészta túl ragacos, kevés lisztet, ha pedig túl száraz, egy kis vizet adjunk hozzá.
3. A sütőlap alá sütőpapírt helyezünk, a sütit pedig 180°C fokra előmelegítjük.
4. Lisztezett deszkán kinyújtjuk a tészta egy részét, majd a tetejére sütőpapírt helyezünk, és még egyenletesebbre nyújtjuk. Ha ragad, szórjuk meg kevés liszttel.
5. Az sütőpapírt eltávolítjuk, majd lisztezett kiszúró formával korongokat szaggatunk. A korongok felét kilyukasztjuk középen, ezek lesznek a sütemény tetején.
6. A kiszaggatott korongokat tegyük a sütőpapírra, ügyeljünk rá, hogy a sima és lyukas korongok száma egy sütőlapon megegyező legyen, majd körülbelül 7 perc alatt szép világosbarna színűre sütjük.
7. A kiszült alsó korongot megkenjük lekvárral, majd ráhelyezzük a lyukas tetejét és óvatosan rányomva összeragasztjuk.
8. A kész linzereket meghintjük porcukorral.

Teljes adag

Energia - 965 kcal

2,1 g fehérje

76 mg Phe

1 adag

Energia - 48 kcal

0,1 g fehérje

4 mg Phe