

Mákos, áfonyás "linzerkarika"



Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 10 dkg finomra darált mák, 1 kiskanál sütőpor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 1 kiskanál vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja

a nyújtáshoz: finomliszt

a töltelékhez: 50 dkg áfonyalekvár (lehet vörösáfonya is), 2 kiskanál étkezési keményítő

1. A lisztet a mákkal és a sütőporral összeforgatjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját először magában, majd a kétféle cukorral keverjük habosra. Az alaposan megmosott citrom héját belereszeljük, majd a mákos, lisztes keverékkel összedolgozzuk. Folpackba csomagolva 2-3 órára hűtőszekrénybe tesszük.
2. Ezután enyhén belisztezett gyúrólapon 3-4 milliméter vékonyságúra lapítjuk, majd egy 4-5 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A leeső részeket újra összegyúrjuk és kinyújtjuk. A tészta kissé morzsalékos, úgy a legkönnyebb ellapítani, ha egy sütőpapírt fektetünk rá és így nyújtjuk ki, de ne gyúrjunk hozzá semmi folyadékot.
3. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, közepes lánggal (175 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 12 percig sütjük.
4. A töltelékhez a lekvárt a keményítővel összekeverve felforraljuk. Hűlni hagyjuk, majd 2-2 kihűlt tésztakorongot "összetapasztunk" vele. Ami töltelék kimaradt, azzal díszíthetjük a tetejét. A lekvártól visszapuhul a tészta, finom omlós lesz.

40 darab

Elkészítési idő: 1 óra + dermedés

Egy darab: 159 kcal