

# Rácsos linzer

## Hozzávalók:

- 250g MESTER süteményliszt
- 250g margarin
- 250g porcukor
- 250g darált dió
- 2 tojás sárgája
- reszelt citromhéj
- fahéj
- csipet só
- csipet sütőpor

## Töltelékhez:

- 200g baracklekvár

## **Elkészítése:**

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a cukrot, a diót és a többi anyagot.

A tésztát összegyúrjuk és fél órát pihentetjük. A 2/3 részét normál méretű tepsi nagyságúra kinyújtjuk, tepsibe helyezzük és a lekvárral megkenjük.

A megmaradt tésztát vékonyra nyújtjuk, késsel 1 cm csíkokat vágunk és ezzel berácsozzuk a sütit tetejét. (A rácsot megkenhetjük tojássárgájával, akkor sütés után szép fényes lesz).

180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.