

## A tészta készítése

### Linzertészta

(40-50 db süteményhez)

**Alapanyagok:** 250 g sima liszt, 125 g növényi zsiradék sütéshez (Hera), 100 g porcukor, 1 tojás, 3 g sütőpor, citromhéj

**Eljárás:** gyúrjon tésztát, hagyja legkevesebb 2 órára állni a hűtőben, ezután sodorja ki kb. 2 mm vastagságúra.

### Mézeskalácstészta

(40-50 db süteményhez)

**Alapanyagok:** 200 g sima liszt „00“, 70 g porcukor, 50 g méz, 1 kiskanál szóda, egy csipet őrölt fahéj, egy csipet őrölt szegfűszeg, 1 tojás

**Eljárás:** gyúrjon tésztát, hagyja legkevesebb 2 órára állni a hűtőben, ezután sodorja ki kb. 3 mm vastagságúra.

### Vaníliás kifli tészta

(40-50 db kiflihez)

**Alapanyagok:** 300 g sima liszt, 40 g porcukor, 200 g vaj, 50 g darált dió, 2 tojássárgája

**Eljárás:** gyúrjon tésztát, hagyja legkevesebb 2 órára állni a hűtőben, ezután sodorja ki kb. 5 mm vastagságúra.

## Kiszúrás

A kiszúró formát a betéttel helyezze a tepsire a műanyag éllel felfelé. A kisodort tésztát szórja be liszttel, csavarja fel a sodrófára, tegye át a kiszúró formára és terítse szét. A tészataszeletet néhányszor sodorja át, amíg minden szelet kiszúródik. Húzza ki a formát, a tepsin így csak a kiszúrt sütemény marad. Vegye ki a formából a tisztító betétet, és a megmaradt tésztát használja tovább.

## Sütés

A linzert, mézeskalácsot és a vaníliás kifliket süsse 150 °C- on kb. 15-20 percig, a sütő típusától függően.