PETITE GOURMETS

AUSTRIAN

Marmelatlı Kurabiye

Reçel dolgulu geleneksel Avusturya Linzer kurabiyesi. Frambuaz reçeli ile doldurulmuş tereyağlı badem unlu kurabiye. Tatiller ve özel günler için mükemmel.

45 min	30 min	1h 15min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak tereyağ
- 1 bardak pudra şekeri
- 2 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 2 bardak un
- 1 bardak badem unu
- 1 bardak marmelat
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlanın**

   Fırını 175°C'ye ısıtın. 2 fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

2. **Hamuru hazırlayın**

   Büyük bir kasede 1 su bardağı tereyağını elektrikli mikser ile orta hızda açık ve kabarık olana kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın.

3. 1 su bardağı şeker ekleyin ve yaklaşık 1 dakika iyice karışana kadar çırpın. 2 yumurta sarısını teker teker tamamen karışana kadar çırpın.

4. 1 çay kaşığı vanilya, 2 yemek kaşığı limon suyu ve 1 çay kaşığı tuzu karışana kadar karıştırın.

5. Mikser hızını düşüğe alın ve kademeli olarak 2 su bardağı genel amaçlı un ve 1 su bardağı badem unu ekleyin, hamur bir araya gelene ve un çizgileri kalmayana kadar karıştırın.

6. **Hamuru soğutun**

   Hamuru ikiye bölün, her bölümü disk şeklinde şekillendirin, streç filmle sıkıca sarın ve sertleşene kadar en az 1 saat buzdolabında soğutun.

7 **Kurabiyeleri açın ve kesin**

Hafifçe unlanmış yüzeyde hamur disklerinden birini 5mm (1/4 inç) kalınlığında açın. 4cm (1.5 inç) kurabiye kalıbı ile yuvarlak şekiller kesin, artıkları gerektiğinde yeniden açın.

8 **Kurabiyeleri pişirin**

Kurabiyeleri hazırlanmış fırın tepsilerine 2cm aralıklarla yerleştirin. Kenarları sertleşene ve kurabiyeler açık altın rengi olana kadar 12-15 dakika pişirin, tepsileri yarı sürede çevirin.

9 Kurabiyeleri fırın tepsilerinde 5 dakika soğutun, sonra tamamen soğuması için tel raflara aktarın, yaklaşık 30 dakika.

10 **Assemble cookies**

Kurabiyelerin yarısının düz tarafına 1 çay kaşığı reçel sürün. Kalan kurabiyelerle düz tarafları aşağı gelecek şekilde üstlerini kapatın, sandviç oluşturmak için nazikçe bastırın.

11 Birleştirilmiş kurabiyelerin üzerine ince örgülü elek kullanarak 1 çay kaşığı pudra şekeri serpin. Hemen servis edin veya hava geçirmez kapta 1 haftaya kadar saklayın.

Besin Değerleri

135	2g	16g	8g	1g	8g	40mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kurabiye hamurunu açmadan önce en az bir saat buzdolabında soğutun — bu, pişirme sırasında kurabiyelerin yayılmasını önler ve hamurun işlenmesini çok daha kolay hale getirir.

Badem ununu doğru şekilde ölçmek için mutfak terazisi kullanın, çok fazla kullanmak kurabiyeleri kuru ve ufalanır hale getirebilir. Teraziniz yoksa, unu ölçü kabına kaşıkla doldurun ve düzleyin.

En iyi sonuçlar için hamuru tam olarak 5mm kalınlığında açın. Daha kalın kurabiyeler yoğun ve ağır olur, daha ince olanlar ise montajda kırılabilir.

Kırılmayı önlemek için kurabiyeleri fırın tepsisinde 5 dakika tamamen soğuduktan sonra aktarın, çünkü sıcakken oldukça narin olurlar.

Reçel ile çok doldurmayın — kurabiye başına yaklaşık 1/2 çay kaşığı kullanın ve dolgunun yanlardan sızmasını önlemek için küçük bir kenar bırakın.

Mükemmel yuvarlak kurabiyeler için, kesilen kurabiyeleri şekillerini korumalarına yardımcı olmak için pişirmeden önce fırın tepsisinde 10 dakika soğutun.

Önceden yapıyorsanız doldurulmamış kurabiyeler ile reçeli ayrı saklayın, sonra en iyi dokuyu korumak için servis etmeden hemen önce birleştirin.

Pudra şekerini servis etmeden hemen önce serpin, çünkü zamanla reçelden nem çekebilir ve görünümünü kaybedebilir.